

Guía ARRIBE 2014



Los 100 mejores vinos
de
España y Portugal

Concurso Internacional de Vinos Premios Arriba 2014

INTRODUCCIÓN

La “Guía Arribe 2014: los mejores vinos de España y Portugal “que usted tiene en sus manos es el resultado del X Concurso Internacional de Cata de Vinos Premios ARRIBE 2014.

Este certamen, organizado por la Asociación VinDuero-VinDouro, se celebró en la localidad salmantina de Trabanca entre el 4 y el 6 de agosto de 2014. A él concurrieron casi 400 vinos procedentes de 53 denominaciones de origen distintas. Un selecto comité de cata formado por enólogos de trayectoria internacional se encargó de evaluar cada uno de los vinos presentados a concurso a través de un proceso de cata a ciegas no comentada.

En esta Guía el lector encontrará una cata profesional de todos los vinos ganadores de los Premios ARRIBE 2014 agrupados en nueve grandes categorías:

- Cavas y espumosos
- Blancos sin crianza en madera
- Blancos con crianza en madera
- Rosados
- Tintos sin crianza en madera
- Tintos con crianza en madera inferior a 6 meses
- Tintos con crianza en madera de 6 a 14 meses
- Tintos con crianza en madera superior a 14 meses
- Generosos y dulces

Cada vino va acompañado de una fotografía que permitirá al lector identificar fácilmente las botellas, además de un detalle pormenorizado de las variedades empleadas, la denominación de origen a la que pertenece, el grado alcohólico, una completa nota de cata y recomendaciones para un perfecto maridaje.

Deseamos que esta Guía le contagie la misma pasión que nosotros tenemos por el vino. Recuerde que tiene una cita con nosotros en la próxima edición de los Premios ARRIBE 2015. ¡Salud!



COMITÉ DE CATA

AIPING CHEN

Agente comercial y exportadora de vino. Participante en varios concursos, catas y ferias de vino en China, España y Portugal.



ALMA GARCÍA

Enóloga en Haciendas de España. Desarrolla su actividad en Hacienda Unamuno de Fermoselle (Zamora) y en Hacienda Zorita de Valverdón (Salamanca).



ANTONIO CAMPOS

Ingeniero Agrónomo, MBA Dirección de Bodegas y Master en Viticultura y Enología. Actualmente es consultor vitivinícola y catador UEC. Ha participado como catador en los Premios Baco, Premios Nuevo Vino, Catas a ciegas WSET, etc.



ARTURO BLASCO

Ingeniero Técnico Agrícola y licenciado en enología. Actualmente es Export Area Manager en Bodegas Cherubino. Ha trabajado en Monterrey Wine Company (California), Marlborough Vintners (Nueva Zelanda), Le Bon Pasteur (Burdeos) y McWilliams (Australia). Escribe en “El Correo del Vino” y colabora en Guide Hachette des Vins (Francia).



BRUNO LOVELLE

Diplomado en Turismo y Técnico Superior en Restauración. Es gerente y sumiller en Vinosacra.es. Miembro del panel de cata oficial de la D.O. Ribeira Sacra. Participa en las Catas Oficiales de los Consejos Reguladores de Ribeiro, Ribeira Sacra y Valdeorras. Nariz de Oro en las ediciones 2012 y 2013: finalista y ganador en Galicia.



COMITÉ DE CATA

CARLOS GALLEGO

Enólogo. Veedor de la D.O. Toro.
Consultor enoturístico.



CRISTINA TIERNO

Licenciada en Dirección de Marketing, Producción y Comercio Exterior. Master en Viticultura, Enología y Marketing del Vino. Formadora homologada de Jerez y vinos de Oporto.

Actualmente es directora de Efecto Directo, agencia especializada en bebidas, gastronomía y productos Premium. Responsable de campaña para España del IVDP – Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto.

Es miembro de la Unión Española de Catadores, asociación de sumilleres, asociación AEPEV (periodistas del vino) y Sherry Women.



HELENA MIRA

PHD – Ingeniera Agro-Industrial y Master en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Es profesora y responsable de Viticultura y Enología en la Escuela Superior Agraria de Santarem.

Catadora del Concurso Nacional de Vinhos de Portugal.



JOSÉ ABILIO GONÇALVES

Licenciado en Enología (UTAD). Desarrolla su actividad en la tonelería J.M. Gonçalves. Formador en el área de utilización de maderas en enología.



JOSÉ IGNACIO MARQUÉS

Ingeniero Técnico Agrícola. Actualmente es Director Técnico del C.R.D.O. Arlanza. Miembro de varios paneles de cata de Castilla y León. Ha participado en los concursos Manojos, Zarcillos, Enveros, etc.



COMITÉ DE CATA

JUAN MANUEL GONZALVO

Licenciado en Química Analítica con tesis de licenciatura en Enología. Es enólogo asesor en varias bodegas y Personal Shopper en Uvinum.com y seleccionador de vinos para Vinicom.

Además de en los Premios Arribe ha participado en varias ocasiones en el Concurso Internacional de Lyon.



JULIO GALLO

Enólogo viticultor. Es Director Gerente y Enólogo en Bodega Ribera de Pelazas, S.L. y Bodegas Las Gavias, S.L. Trabaja con variedades autóctonas como la Bruñal y Juan García.

Ha participado en otros concursos: Panamá, Bruselas, Zarcillos, Toro, Cinve, etc.

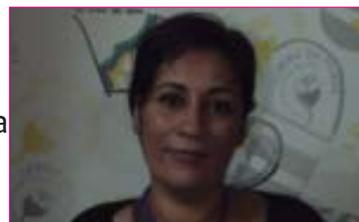


MAR GALVÁN

Licenciada en Enología, Analista de productos agroalimentarios, Técnico en Seguridad Alimentaria. Escritora y poeta. Miembro Sherry Women. En la actualidad es elaboradora y asesora en bodegas.

Es miembro de FIJEV – Federación Internacional de Periodistas del Vino y Espirituosos, AEPEV – Federación Española del Vino, de la UEC – Unión Española de Catadores. Escritora en “El Correo del Vino”, “El Sumiller”, Verema, ...

Catadora profesional a nivel nacional e internacional con participación en Bruselas, Lyon, Vino y Mujer, etc.



MARÍA ISABEL MIJARES

Magisterio, Licenciada en Químicas, Licenciada en Enología (Doctorado) y Licenciada en Análisis Sensorial. Actualmente es Directora de la Guía Repsol Vinos. Perteneció al Directorio Digital Vitivinícola Iberoamericano, II Foro Empresarial Vitivinícola Iberoamericano, Equipo TEAM (Consultoría Int. Vitivinícola) y es miembro de la Real Academia de Gastronomía.

Es presidenta de AEPEV – Asociación de Periodistas y Escritores del Vino, Vicepresidenta de FIJEV – Federación Internacional de Periodistas y Escritores del Vino, ... Desde 1973 es catadora en concursos internacionales.



COMITÉ DE CATA

MIGUEL ÁNGEL MARTÍN

Director del Aula de Cata “Enocata.com”, articulista en el periódico diario digital y el semanario independiente www.elcorreodelvino.com, revista digital “www.elsumiller.com”, la Semana Vitivinícola (SEVI) “www.sevi.net”, jurado internacional en diferentes concursos de vinos, miembro de la FIJEV, AEPEV y Asociación Valenciana de Sumilleres (ASVASU).



OSVALDO AMADO

Enólogo con 29 años de experiencia, actualmente es Enólogo Director da Dão Sul / Grupo Global Wines. En Portugal es responsable de cerca de 15.000.000 de botellas/año.



Ha elaborado vinos en España, Italia, Sudáfrica y actualmente en Brasil. En Portugal elabora en las principales regiones vitivinícolas como son Dão, Bairrada, Douro, Verdes e Alentejo. Recientemente ha sido galardonado con el premio Top Winemaker 2014 en el concurso WMC 2014.

Es catador en DOC Bairrada, IG Beira Atlântico, Presidente de Jurado del Concurso Internacional Bacchus, Presidente de Jurado en el Concurso Vinhos de Portugal y Presidente de Jurado en el Concurso de Arribes.

PALOMA LOMBANA

RR.PP. y Marketing. Es Sumiller por la Cámara de Comercio y sumiller especializado por el C.R. D.O. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Actualmente es sumiller y restauradora en su propio establecimiento de hostelería y socia de una empresa de cata y formación. Gestiona las redes sociales de Sherry Women.



PASCUAL HERRERA

Ingeniero Agrónomo. Especialista Superior en Viticultura y Enología.

Director Técnico del Concurso CINVE 2014. Miembro de la FIJEV (Federación Internacional de Periodistas y Escritores del Vino), con experiencia constatable en numerosos concursos internacionales.



COMITÉ DE CATA

RICARDO VELASCO

Licenciado en Enología. En la actualidad es Director Técnico de la Bodega Valtravieso en Ribera del Duero.



RODOLFO QUEIRÓS

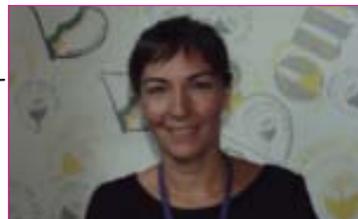
Licenciado en Ingeniería Agrícola en la Escuela Superior Agraria de Viseu y post-grado en Marketing de Vinho. Ahora es Coordinador de la Comisión Vitivinícola Regional de Beira Interior.

Coordinador del Concurso de vinos de Beira Interior y catador en varios concursos portugueses como Dão, Bairrada, Península de Setúbal, Coimbra, etc. Es formador de cursos de iniciación a la cata de vinos y formador en varias escuelas de hostelería.



ROSANA LEÓN

Es sumiller en un restaurante y en una tienda especializada. Es integrante de Trío de Copas, empresa especializada en catas y eventos relacionados con el vino. Miembro de la Asociación madrileña de Sumilleres, de la Unión Española de Catadores y de las Sherry Women. Formadora de cava. Preparando el nivel 3 de WSET.



RUBÉN REDONDO

I.T.A. Industrias Agroalimentarias, máster en desarrollo agroforestal y máster en enología innovadora. Actualmente trabaja en la Bodega Reina de Castilla. Las vendimias de 2013 y 2014 ha trabajado en Nueva Zelanda y en EE.UU.

Es profesor independiente de cata y director del blog “La vendimia de Rubén”.



COMITÉ DE CATA

SANTIAGO CASTRO

Ingeniero agrónomo con máster en Enología y Viticultura. Es el Director Técnico del C.R.D.O. Toro. Ha sido catador en Citadelles du Vin, Concours du Bruxelles, Berliner Wein Trophy, AWC Vienna, ...



TOMÁS VEGA

Licenciado en CC.EE. Curso superior de gestión de bodegas. Sumiller. En la actualidad es gerente del Grupo François Lurton España.



VITOR MARTINS

Ha estudiado Tecnología de la Información y Gestión Informática. Actualmente es Director de RR.HH, Director Comercial y divulgador de los vinos de la D.O. Tejo (Portugal).



YVES VÉRINE

Colaborador Guía Repsol. Ha sido catador en concursos de todo el mundo: CINVE, Quebec, México, Santiago de Chile, Sevilla, Valladolid, Setubal, etc.





Vinos
ESPUMOSOS Y CAVAS

ESPUMOSOS y CAVAS

Feitizo da Noite



91
puntos

D.O.: Rías Baixas

Variedades utilizadas:

100% Uva Albariña

Añada: 2012

Grado alcohólico: 12%

Precio: 15,00 Euros

Nota de Cata:

Fase Visual

Precioso amarillo pajizo, limpio, brillante, con un enigmático desprendimiento de finas burbujas, lento y constante.

Fase olfativa

Potente, chispeante, alegre, vivo. Elegante aroma de frutas blancas confitadas, agradables notas florales y un sutil tostado de ligera crianza.

Fase gustativa

Sabroso y elegante, con burbuja fina y cremosa, bien integrada. Equilibrado, refrescante acidez y muy goloso. Inconfundibles notas de la tipicidad donde destacan manzanas maduras y cítricos confitados.

Maridaje:

Pescados, mariscos, quesos, ...



Contacto

BODEGAS PABLO PADÍN, S.L.

Ameiro, 24 DENA • 36968 Meaño (Pontevedra) • España

Telf. (+34) 986 743 231

www.pablopadin.com • info@pablopadin.com

www.rutainternacionaldelvino.com

ESPUMOSOS y CAVAS

Castelo Rodrigo Espumante Meio seco

D.O.: Castelo Rodrigo

Variedades utilizadas:

50% Sória

50% Malvasía Fina

Añada: 2013

Grado alcohólico: 12%

Precio: 4,25 Euros

Nota de Cata:

Se trata de un espumoso afrutado, fresco y armonioso.

**89,2
puntos**



Contacto

ADEGA COOPERATIVA FIGUEIRA CASTELO RODRIGO

Rua Pedro Jacques de Magalhães, Nº 7 • 6440-108 Figueira de Castelo Rodrigo (Guarda)

Telf. (+351) 271 319 220

www.adegacastelorodrigo.com • enologia@adegacastelorodrigo.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

ESPUMOSOS Y CAVAS

Marquês de Marialva Baga Rosé Bruto



87
puntos

D.O.: I.G.P. Beira Atlântico

Variedades utilizadas:

100% Baga

Añada: 2012

Grado alcohólico: 12%

Precio: 4,05 Euros

Nota de Cata:

Color rosado distinto y exuberantes notas de sabor a frutos rojos frescos donde destacan el arándano, la frambuesa y la grosella negra. En sabor presenta mousse cautivante y armonía notoria.

Maridaje:

Va bien con platos ligeros y postres.



Contacto

ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE, C.R.L.

Rua Engº Amaro da Costa, Nº117 - Apartado 1004 • 3061-909 Cantanhede (Coimbra) • Portugal

Tlf: (+351)231 419 540

www.cantanhede.com • geral@cantanhede.com

www.rutainternacionaldelvino.com

ESPUMOSOS Y CAVAS

Encontro Special Cuvée Bruto

D.O.: Bairrada

Variedades utilizadas:

85% Arinto

15% Baga

Añada: 2010

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 20,00 Euros

**85,8
puntos**



Nota de Cata:

Perfumado, fino y elegante, con muchas notas cítricas. Completo y rico en la boca, joven pero ya armonioso, impecable en el retrogusto, además de largo y lleno de clase.



Contacto

DÃO SUL - Sociedade Vitivinícola, S.A

Quinta das Sarzedas - Apartado 28 • 3430-909 Carregal do Sal (Viseu) • Portugal

Tlf: (+351) 969 055 696

www.daosul.com • ivosilva@daosul.com

www.rutainternacionaldelvino.com

ESPUMOSOS Y CAVAS

Lágrima Real



**85,2
puntos**

D.O.: Cava

Variedades utilizadas:

Chardonnay

Añada: 2009

Grado alcohólico: 11%

Precio: 12 Euros

Nota de Cata:

Cava amarillo pálido, pajizo, brillante, de burbuja fina y persistente. Aroma complejo e intenso, que recuerda a frutas blancas y de hueso sobre un fondo elegante de pastelería con notas florales. En boca es redondo, rotundo, de burbuja cremosa, buena acidez y gran longitud, evocando recuerdos de moka y albaricoque.

Maridaje:

Este cava es ideal para degustarse durante toda la comida. Su cremosidad en boca evita que ésta sature el paladar. Siendo especialmente indicado para pescados y carnes al horno y para aquellos menús, que por su longitud, necesitan de este Reserva para evitar la mezcla de sensaciones entre platos.

Consumir preferentemente a 4-5°C



Contacto

UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE

C/ Construcción, 74 • Polígono Industrial El Romeral • 46340 Requena (Valencia) • España

Tlf: (+34) 962 323 343

www.uveste.es • cava@uveste.es

www.rutainternacionaldelvino.com



**Vinos BLANCOS
sin crianza en madera**

BLANCOS sin crianza

Cañalva Verdejo



**91,2
puntos**

D.O.: Rueda

Variedades utilizadas:

100% Verdejo

Añada: 2013

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 4,50 Euros

Nota de Cata:

Vista: Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos.

Olfato: Intenso y complejo. Afrutado; notas de frutas tropicales, fruta de la pasión y cítricos. Aromas de hinojo con fondo anisado y balsámico; especialmente elegante y fresco.

Gusto: En boca se muestra igualmente afrutado y fresco, con volumen y persistencia. Untuoso, goloso y con un toque de amargor final elegante característico de la variedad verdejo.



Contacto

BODEGAS CAÑALVA

C/ Coto, 54 • 10136 Cañamero (Cáceres) • España

Telfs. (+34) 692 045 947

www.bodegascanalva.com • export@bodegascanalva.com

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS sin crianza

Isabelino Rueda 2013

D.O.: Rueda

Variedades utilizadas:

70% Verdejo

30% Viura

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13%

Precio: 4,00 Euros

Nota de Cata:

Amarillo pajizo con destellos acerados, limpio y brillante.

Buena intensidad aromática, limpio, franco.

Aroma a frutas frescas, con matices de flores blancas

Ligero en boca, fresco y muy agradable de beber.

**90,4
puntos**



Contacto

SOCIEDAD COOPERATIVA BODEGA REINA DE CASTILLA

Camino de la Moya, s/n • 47491 La Seca (Valladolid) • España

Tel.:(+34) 983 816 667

www.reinadecastilla.es • bodega@reinadecastilla.es

www.rutainternacionaldelvino.com

Sameirás 2011



**90,2
puntos**

D.O.: Ribeiro

Variedades utilizadas:

- 55% Treixadura
- 20% Albariño
- 12% Godello
- 8% Lado
- 2% Loureira
- 2% Torrontes
- 1% Caiño blanco

Añada: 2011

Grado alcohólico: 13

Precio: 9,00 Euros

Nota de Cata:

Vista: Limpio y brillante amarillo verdoso, con algún destello dorado y lágrima de buena densidad.

Nariz: De intensidad media, franco, con un marcado carácter frutal (frutas blancas), y notas de hinojo y laurel, hierba cortada, lías y algún recuerdo ligero meloso. En su conjunto agradable y expresivo.

Boca: Tiene una buena entrada, de buena amplitud, estructura y ligera golosidad, con las mismas notas que ya nos anunciaba la nariz, afrutada, de una estimable frescura merced a su buena acidez y un final de boca persistente, con recuerdos cítricos y ligero amargor.



Contacto

ANTONIO CAJIDE GULIN

Adega Sameirás - Santo André, nº 98 • 32415 Ribadavia (Ourense) • España

Telf. (+34) 678 894963

www.adegasameiras.com • a.sameiras@gmail.com

BLANCOS sin crianza

Tintoralba Blanco

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla

Variedades utilizadas:

50% Verdejo

50% Sauvignon Blanc

Añada: 2013

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 3,10 Euros

**90,2
puntos**



Nota de Cata:

Color amarillo pálido con tonalidades verdosas, muy brillante.

Aromas tropicales a fruta de la pasión muy elegantes.

Ligero, afrutado y equilibrado en boca con buena persistencia.

Maridaje:

Un vino que acompaña bien a mariscos, pescados, verduras, arroces, pastas y tapas.



Contacto

TINTORALBA - COOP. AGRARIA SANTA QUITERIA

B.G. Sáez, 34 • 02694 Higuera (Albacete) • España

Telf. (+34) 967 287 012

www.tintoralba.com • comercial@tintoralba.com

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS sin crianza

Beade 25 Autor



**89,8
puntos**

D.O.: Ribeiro

Variedades utilizadas:

100% Loureira

Añada: 2013

Grado alcohólico: 11,5%

Precio: 12,00 Euros

Nota de Cata:

Vino amarillo con reflejos verdosos, brillante, que proyecta las características singulares de la variedad Loureira.

Se descubre como un vino muy aromático con marcados recuerdos florales, rosas blancas, piel de cítricos y predominio de notas a hierbas aromáticas, en las que destaca la presencia del aroma a laurel.

En boca es fresco, vivo, equilibrado en cuerpo y acidez con un postgusto complejo, elegante y muy persistente.

Maridaje:

Por sus marcadas notas aromáticas es un acompañante ideal en aperitivos y comidas a base de pescados y mariscos (ostras, langosta a la plancha, rodaballo,...). Su frescor y viveza en boca le permite integrarse en platos elaborados con setas, frutos secos, pastas frescas y quesos grasos.



Contacto

A PORTELA SAT

c/ Piñeiros s/n • 32431 Beade (Ourense) • España

Tel.(+34) 988 480 050

www.beadeprimacia.com • beade@beadeprimacia.com

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS sin crianza

Sao Caetano Arinto

D.O.: Vinhos Verdes

Variedades utilizadas:

100% Arinto

Añada: 2013

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 3,00 Euros

Nota de Cata:

Color limón. Delicado y cítrico aroma, acidez viva, bien equilibrado y con un acabado fino.

Maridaje:

Recetas de pescado, marisco o carnes blancas.

Servir entre 8° - 10°C.

**89,2
puntos**



Contacto

VITOR AGOSTINHO VIEIRA MENDES

Rua da Torre, 581 • 4635-057 Banho Carvalhosa - Marco de Canaveses (Porto) • Portugal

Telf. (+351) 919 391 781

www.quintadatorre.eu • info@quintadatorre.eu

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS sin crianza

Estreia Alvarinho Grande Escolha



**89,2
puntos**

D.O.: Vinhos verdes

Variedades utilizadas:

100% Alvarinho

Añada: 2013

Grado alcohólico: 12,50%

Precio: 3,50 Euros



Contacto

ADEGA COOPERATIVA DE PONTE DA BARCA, CRL

Lugar de Agrelas • 4980-601 Ponte da Barca (Viana do Castelo) • Portugal

Tlf: (+351) 927 410 561

www.viniverde.pt • joao.pires@viniverde.com

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS sin crianza

El Bufón Verdejo 2013

D.O.: Rueda

Variedades utilizadas

100% Verdejo

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13%

Precio: 6,00 Euros

Nota de Cata:

Color pajizo, con matices verdosos, limpio y brillante.

Aroma expresivo, limpio, a fruta fresca, con un fondo herbáceo y recuerdos tropicales.

Equilibrado en boca, largo, potente y con un postgusto afrutado con matices anisados.

89
puntos



Contacto

SOCIEDAD COOPERATIVA BODEGA REINA DE CASTILLA

Camino de la Moya, s/n • 47491 La Seca (Valladolid) • España

Tel.:(+34) 983 816 667

www.reinadecastilla.es • bodega@reinadecastilla.es

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS sin crianza

Aura Verdejo Vendimia Nocturna



89
puntos

D.O.: Rueda

Variedades utilizadas:

100% Verdejo

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13%

Precio: 6,90 Euros

Nota de Cata:

Amarillo pálido con tonos verdosos, limpio y brillante.

Intensamente varietal con aromas a finas hierbas, pera, manzana verde.

Amplio en boca, con buena acidez, elegante y persistente.

Un blanco sublime, para cualquier momento del día, pero también perfecto para disfrutar la magia de la noche.

Maridaje:

Es el acompañamiento perfecto para mariscos y pescados crudos, cocidos y en salsa, mousses de pescado y marisco, ahumados, sopas, cremas, carnes blancas con salsas ligeras y quesos frescos.



Contacto

BODEGAS AURA

Ctra. Autovía del Noroeste Km. 175 • 47790 Rueda (Valladolid) • España

Telf. (+34) 983 868 286

www.bodegasaura.com • aura@pernod-ricard.com

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS sin crianza

Albariño Segrel Ambar

D.O.: Rías Baixas

Variedades utilizadas:

100% Uva Albariña

Añada: 2013

Grado alcohólico: 12%

Precio: 9,00 Euros

89
puntos



Nota de Cata:

Fase visual: Amarillo pajizo con destellos dorados, muy limpio, brillante.

Fase olfativa: Mucha personalidad, potente, complejo, destacan notas frutales de manzanas, cítricos y aromas florales, hace alarde de todas las bondades del varietal.

Fase gustativa: Vino de largo recorrido, equilibrado, fresco, excelente acidez, glicérico, vivo, persistente, frutal, a destacar su sutileza en boca y elegante postgusto con matices cítricos.



Contacto

BODEGAS PABLO PADÍN, S.L.

Ameiro, 24 DENA • 36968 Meaño (Pontevedra) • España

Telf. (+34) 986 743 231

www.pablopadin.com • info@pablopadin.com

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS sin crianza

Reina de Castilla Verdejo 2013



**88,6
puntos**

D.O.: Rueda

Variedades utilizadas:

100% Verdejo

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13%

Precio: 7,00 Euros

Nota de Cata:

Amarillo pajizo con destellos verdosos, limpio y brillante.

Buena intensidad aromática, elegante y varietal. Aroma de frutas frescas con recuerdos tropicales y balsámicos. Notas herbáceas con matices de hinojo y hierba recién cortada.

Potente en boca, frutal, carnoso y con largo post-gusto que le aporta carácter.

Maridaje:

Inigualable sentido gastronómico.



Contacto

SOCIEDAD COOPERATIVA BODEGA REINA DE CASTILLA

Camino de la Moya, s/n • 47491 La Seca (Valladolid) • España

Tel.:(+34) 983 816 667

www.reinadecastilla.es • bodega@reinadecastilla.es

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS sin crianza

Tomada de Castro

D.O.: Riás Baixas

Variedades utilizadas:

100% Albariño

Añada: 2013

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 6,00 Euros

Nota de Cata:

De color amarillo pajizo brillante. En nariz es muy aromático, sobresaliendo notas florales y notas vegetales acompañadas por unos toques cítricos compotados.

En boca se vuelven a encontrar los mismos aromas que en nariz. Aquí aparecen también la manzana verde, un toque de pimienta blanca y un final muy persistente y agradable.

88
puntos



Contacto

TOMADA DE CASTRO

Travesía do Freixo, nº 3 • 36636 Ribadumia (Pontevedra) • España

Telf. (+34) 986 710 550

www.tomadadecastro.com • info@tomadadecastro.com

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS sin crianza

Solmayor Airen



87,8
puntos



D.O.: La Mancha

Variedades utilizadas:

100% Airen

Añada: 2013

Grado alcohólico: 12%

Precio: 3,10 Euros

Nota de Cata:

Vista: Color amarillo limpio y brillante

Olfato: Intenso, aromático y fresco, con notas de frutas como melón, banana y pera. Retronasal frutosa y algo floral.

Boca: De paso suave, equilibrado y redondo. Destacando su sabor frutal persistente.



Contacto

BODEGA SOLEDAD

Ctra. Tarancón, s/n • 16411 Fuente de Pedro Naharro (Cuenca) • España

Telf. (+34) 969 125 039

www.bodegasoledad.com • asv@bodegasoledad.com

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS sin crianza

Casa Antonete Blanco Macabeo

D.O.: La Mancha

Variedades utilizadas:

100% Macabeo

Añada: 2013

Grado alcohólico: 11,5%

Precio: 2,44 Euros

Nota de Cata:

Vino de color amarillo pálido, de aromas afrutados finos, fresco en boca y equilibrado, suave.

Maridaje:

Este vino blanco es ideal para pescados, mariscos, ensaladas, aperitivos, etc.

Se recomienda servir frío: 4° a 6°C.

**87,4
puntos**



Contacto

BODEGAS CASA ANTONETE

Soc. Coop. La Unión - Barrio San José, s/n • 02100 Tarazona de la Mancha (Albacete) • España

Tlf: (+34) 609 578 126

www.casaantonete.com • export@casaantonete.com

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS sin crianza

Finca Los Azares Sauvignon Blanc



**87,2
puntos**

D.O.: La Mancha

Variedades utilizadas:

100% Sauvignon Blanc

Añada: 2013

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 6,50 Euros

Nota de Cata:

Color pajizo brillante con reflejos verdosos.

Aroma intenso, finas notas de frutos verdes y matices exóticos.

Paladar untuoso, potente y fresco, con una ligera sensación golosa, muy equilibrado, de excelente expresión varietal y largo final.

Maridaje:

Debe servirse frío, entre 6° y 8°C de temperatura, y es perfecto acompañante de platos de pescado y marisco.



Contacto

BODEGAS AYUSO, S.L.

C/ Miguel Caro, 6 • 02600 Villarrobledo (Albacete) • España

Tlf: (+34) 967 140 458

www.bodegasayuso.es • export@bodegasayuso.es

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS sin crianza

Alcardet Natura White

D.O.: La Mancha

Variedades utilizadas:

Airén

Chardonnay

Añada: 2013

Grado alcohólico: 11,5%

Precio: 2,80 Euros

Nota de Cata:

Color amarillo oro nuevo, con reflejos verdosos acerados.

En nariz es floral y frutal.

Buen paso por boca, muy fresco con notas cítricas y florales. Intenso y persistente. Muy elegante

Maridaje:

Pescados, mariscos, pastas y arroces.
Servir entre 8 y 10°C.

86,8
puntos



Contacto

BODEGAS ALCARDET

C/ Mayor, 130 • 45810 Villanueva de Alcardete (Toledo) • España

Tlf: (+34) 647 568 577

www.alcardet.com • alcardet@alcardet.com

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS sin crianza

Testamento Malvasía Aromática Dry



**86,8
puntos**

D.O.: Abona

Variedades utilizadas:

100% Malvasía Aromática

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13%

Precio: 7,00 Euros

Nota de Cata:

Amarillo de irisaciones doradas, muy limpio y transparente.

En nariz fuerte y seductor, donde sobresalen las frutas tropicales como el mango y variedad de toques florales junto con notas suavemente especiadas.

Bien estructurado en boca, amplio y con un equilibrio ácido-amargo elegante.

Maridaje:

Ideal para acompañar: mariscos, pescados al horno, arroces cremosos, quesos curados y carnes blancas.

Temperatura de servicio: 10°C



Contacto

S.COOP. CUMBRES DE ABONA

Camino del Viso, s/n • 38550 Arico (Tenerife) • España

Tlf: (+34) 922 768 604

www.cumbresdeabona.es • bodega@cumbresdeabona.es

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS sin crianza

Viña Cartín

D.O. : Rías Baixas

Variedades utilizadas:

100% Albariño

Añada: 2013

Grado alcohólico: 12,5%

**86,8
puntos**



Nota de Cata:

De color amarillo pálido, brillante y con aroma a fruta fresca.

En vía retro nasal se presenta sabroso y estructurado.

En el paladar combina la fruta madura con una acidez equilibrada y un armonioso final.



Contacto

VIÑA CARTÍN, S.L.

Baceiro, 1 - Lantaño • 36657 Portas (Pontevedra) • España

Telf. (+34) 615 646 442

www.terrasdelantano.com • bodegas@montino.es

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS sin crianza

Somontes



**86,6
puntos**

D.O.: Dão

Variedades utilizadas:

Malvasía Fina

Verdelho

Encruzado

Añada: 2013

Grado alcohólico: 12,5%

Nota de Cata:

Color cítrico. Aroma a frutos cítricos. Vino de gran frescura y elegancia. Final de boca largo y persistente.

Maridaje:

Polivalente.



Contacto

CASA DA PASSARELLA

Rua de Santo Amaro, Nº 3 - Passarella • 6290-093 Lagarinhos - Gouveia (Guarda) • Portugal

Telfs. (+351) 238 486 312

www.casadapassarella.pt • info@casadapassarella.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS sin crianza

Quinta da Sequeira Branco 2013

D.O.: Douro

Variedades utilizadas:

Rabigato

Gouveio

Códega do Larinho

Malvasía Fina

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 9,00 Euros

**86,2
puntos**



Nota de Cata:

Color limpio y cítrico. Aroma fresco y muy afrutado a piña y manga. Se muestra con una acidez equilibrada. Final de boca largo y muy agradable.

Maridaje:

Entrantes, ensaladas, sushi y todo tipo de pescado y marisco.



Contacto

QUINTA DA SEQUEIRA

Horta do Douro • 5155-336 Vilanova de Foz Côa (Guarda) • Portugal

Telf. (+351) 932 469 456

www.quintadasequeira.com • wine@quintadasequeira.com

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS sin crianza

Troupe



86
puntos

D.O.: Rías Baixas

Variedades utilizadas:

100% Albariño

Añada: 2013

Grado alcohólico: 12%

Precio: 8,00 Euros

Nota de Cata:

Amarillo pajizo con destellos verdosos.

Buena intensidad aromática. Presencia de frutas de hueso como el melocotón y el mango. Recuerdos a pera, fruta de la pasión y piel de lichi. Sutil aroma de pétalos de rosa.

Agradable entrada en boca, fresco, con buena acidez y un conjunto equilibrado. Postgusto cítrico con guiño a pomelo rosa.

Servir entre 8° y 9°C.



Contacto

MAR DE ENVERO

C/ Concepción Arenal, 1 - Bajo • 15702 Santiago de Compostela (A Coruña) • España

Telf. (+34) 981 566 329

www.mardeenvero.es • bodega@mardeenvero.es

www.rutainternacionaldelvino.com



**Vinos BLANCOS
con crianza en madera**

BLANCOS con crianza

Four C



95
puntos

D.O.: Dão

Variedades utilizadas:

- 25% Encruzado
- 25% Bical
- 25% Verdelho
- 25% Malvasía Fina

Añada: 2010

Grado alcohólico: 13%

Precio: 25,00 Euros

Nota de Cata:

Aspecto cristalino. Color cítrico definido con ligeros tonos verdosos.

Aroma intenso y persistente siendo predominante el alvaricoque seco, avellana, frutas tropicales y matices cítricos.

Sabor afrutado, fresco, intenso, elegante y con final persistente.

Maridaje:

Pescado al horno, carnes blancas asadas o a la plancha, carnes rojas a la plancha, embutidos y quesos curados.



Contacto

DÃO SUL - SOC. VITIVINICOLA, S.A.

Quinta das Sarzedas - Apdo. 28 • 3430-909 Caregal do Sal (Viseu) • Portugal

Telf: (+351) 969 055 696

www.daosul.com • ivosilva@daosul.com

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS con crianza

Casa de Santar

D.O. : Dão

Variedades utilizadas:

- 50% Encruzado
- 20% Cerceal Branco
- 30% Bical

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13%

Precio: 9,00 Euros

91,8
puntos



Nota de Cata:

Color cítrico definido con tonos verdosos.

Aroma predominante a lima con suaves notas tropicales y exóticas.

El sabor es untuoso, fresco, elegante y con notas tostadas procedentes de la fermentación.

Maridaje:

Como aperitivo, comidas no muy condimentadas a base de pescado y carnes blancas, y sobremesas.

Temperatura de servicio: 8°C.



Contacto

DÃO SUL - SOC. VITIVINICOLA, S.A.

Quinta das Sarzedas - Apdo. 28 • 3430-909 Caregal do Sal (Viseu) • Portugal

Tel: (+351) 969 055 696

www.daosul.com • ivosilva@daosul.com

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS con crianza

Testamento Malvasía Aromática



**88,5
puntos**

D.O.: Abona

Variedades utilizadas:

100% Malvasía Aromática

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13%

Precio: 9,00 Euros

Nota de Cata:

Amarillo de irisaciones doradas, limpio y transparente, nariz fina de frutas tropicales. Su boca es amplia y densa, con un retrogusto que nos recuerda a la variedad sobre un fondo dulce del roble francés y la fuerte personalidad del roble americano.

Maridaje:

Ideal para mariscos, pescados al horno y carnes blancas.



Contacto

S.COOP. CUMBRES DE ABONA

Camino del Viso, s/n • 38550 Arico (Tenerife) • España

Tlf: (+34) 922 768 604

www.cumbresdeabona.es • bodega@cumbresdeabona.es

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS con crianza

Bulas Douro Doc Reserva Branco 2012

D.O.: Douro

Variedades utilizadas:

Viosinho

Códega

Malvasía

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,26%

Precio: 5,50 Euros

**88,2
puntos**



Nota de Cata:

Muestra un color cítrico maravilloso.

Este vino revela aromas delicados e intensos de las flores tropicales y frutas (fruta de la pasión y piña), con notas minerales y tonos claros de madera.

En boca se siente fresco, ligero, equilibrado y juvenil, con un final persistente.

Maridaje:

Es ideal para acompañar pescados, mariscos y carnes blancas.

Servir y beber en 8-10 °C grados.



Contacto

BULAS FAMILY ESTATES

Quinta da Costa de Baixo • 5060-057 Gouvinhas - Sabrosa (Vila Real) • Portugal

Telf. (+351) 933 754 492

www.bulas.eu • bulas.winemakers@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS con crianza

Casa da Passarela O Oenólogo

Encruzado

87,6
puntos

D.O.: Dão

Variedades utilizadas:

100% Encruzado

Añada: 2013

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 8,48 Euros

Maridaje:

Versátil, desde ensaladas a platos más elaborados.



Contacto

CASA DA PASSARELLA

Rua de Santo Amaro, Nº 3 - Passarela • 6290-093 Lagarinhos - Gouveia (Guarda) • Portugal

Telfs. (+351) 238 486 312

www.casadapassarella.pt • info@casadapassarella.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

BLANCOS con crianza

Bisiesto Chardonnay

D.O.: Uclés

Variedades utilizadas:

100% Chardonnay

Añada: 2012

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 8,00 Euros

**86
puntos**



Nota de Cata:

Vista

Color amarillo dorado. Limpio y brillante.

Olfato

Aromas intensos de frutas blancas, verdes y tropicales, armonizado con notas especiadas, humo, pan tostado.

Boca

Amplio, estructurado, graso, lleno, armonioso y muy glicérico con grato final.

Pos gusto largo y armonioso.



Contacto

BODEGA SOLEDAD

Ctra. Tarancón, s/n • 16411 Fuente de Pedro Naharro (Cuenca) • España

Telf. (+34) 969 125 039

www.bodegasoledad.com • asv@bodegasoledad.com

www.rutainternacionaldelvino.com



**Vinos
ROSADOS**

Rosado Araus Ballesteros



**85,6
puntos**

D.O.: Arlanza

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 2,00 Euros

Nota de Cata:

Es un vino que en su presencia se muestra limpio y brillante. En su perfil aromático tiene recuerdos florales y a fruta fresca. En boca es muy afrutado, refrescante y ligero, todo en equilibrio.



Contacto

SERAFÍN ARAUS GUTIÉRREZ

C/ Real, Nº 7 • 09343 Villahoz (Burgos) • España

Tel. (+34) 947 186 518

www.arausballesteros.com • arausballesteros@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

ROSADOS

Romá

D.O.: Alentejo - Reguengos

Variedades utilizadas:

- 40% Aragonez
- 40% Trincadeira
- 20% Moreto

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14%

Precio: 5,00 Euros

Nota de Cata:

Color Romã, teñida de tonos asalmoados, elegante aroma intenso, con fruta roja, muy equilibrado en boca, suave y codicioso, el largo final.

Maridaje:

Acompañante ideal de entrantes, ensaladas, pastas y platos de pescado.

**85,6
puntos**



Contacto

MONTE DAS SERRAS

Monte das Serras, Ap. 62 • 7200-085 Corval (Évora) • Portugal

Telf. (+351) 919 740 614

geral@montedasserras.com

www.rutainternacionaldelvino.com



Vinos
TINTO sin crianza

TINTOS sin crianza

Cañalva Tempranillo Cavernet Sauvignon



**90,2
puntos**

D.O.: Vino de la Tierra de Extremadura

Variedades utilizadas:

50% Tempranillo

50% Cavernet Sauvignon

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 3,00 Euros

Nota de Cata:

Color rojo cereza intenso con matices violáceos.

Aroma elegante, pleno y estructurado de gran intensidad con evidentes notas a frutas rojas y negras.

Sedoso, suave y elegante ; con golosos taninos propios de la uva.

Vino fresco y equilibrado, con palador de extraordinaria plenitud, amplio y aromático.



Contacto

BODEGAS CAÑALVA

C/ Coto, 54 • 10136 Cañamero (Cáceres) • España

Telfs. (+34) 692 045 947

www.bodegascanalva.com • export@bodegascanalva.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS sin crianza

Seyra 2012

D.O.: Douro

Variedades utilizadas:

- 25% Touriga Nacional
- 25% Tinta Roriz
- 25% Touriga Franca
- 25% Tinta Barroca

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,8%

Precio: 3,30 Euros

Nota de Cata:

Vino tinto de color rubí, con aroma de frutos rojos maduros y notas de vainilla. En boca tiene volumen, con cuerpo, con una acidez equilibrada y con taninos firmes pero suaves y dulces. Final largo, armonioso y muy agradable.

Maridaje:

Se sugiere que este vino sea servido a una temperatura de 17/18°C, acompañando platos de confección delicada.

**89,8
puntos**



Contacto

BULAS FAMILY ESTATES

Quinta da Costa de Baixo • 5060-057 Gouvinhas - Sabrosa (Vila Real) • Portugal

Telf. (+351) 933 754 492

www.bulas.eu • bulas.winemakers@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS sin crianza

Douro Colheita 2012



88,8
puntos

D.O.: Douro

Variedades utilizadas:

40% Touriga Nacional

20% Tinta Roriz

20% Touriga Franca

20% Tinta Amarela

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 7,00 Euros

Nota de Cata:

Vino con un fresco aroma de frutos rojos y negros maduros y aromas florales. En boca muestra taninos ligeros. Aterciopelado y elegante final.



Contacto

QUINTA SANTA EUFEMIA, LDA.

Quinta Santa Eufemia - Lamego • 5100-650 Parada do Bispo (Viseu) • Portugal

Tel. (+351) 969 568 785

www.qtastaeufemia.com • bc@qtastaeufemia.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS sin crianza

Siete Cuartales

D.O.: Bierzo

Variedades utilizadas:

Mencia

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14%

Precio: 10,00 Euros

**88,6
puntos**



Nota de Cata:

Siete Cuartales es un vino joven que destaca por su atractivo color rojo picota con ribetes violáceos y un sugerente aroma en el que destacan abundantes notas de frutos rojos y negros, como la fresa y la frambuesa. La rica composición del suelo confiere al vino un aroma singular en el que destacan toques minerales de grafito y pizarra.

En boca destaca por su carnosidad y frescura gracias al logrado equilibrio entre tanino y acidez, revelando un sabor afrutado que inunda el paladar de sensaciones de mora y frutos del bosque.

Maridaje:

Los caldos de Bodegas Valle Blanco maridan a la perfección con embutidos, carnes rojas o con platos más exquisitos como el carpaccio.



Contacto

BODEGAS VALLE BLANCO

Los Almendros, 10 - Otero • 24516 Toral de los Vados (León) • España

Telf. (+34) 677 842 996

bodegasmdestovalle@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS sin crianza

Solo Tirio Syrah



**88,2
puntos**

D.O.: Campo de Borja
Variedades utilizadas:
100% Syrah
Añada: 2013
Grado alcohólico: 14%
Precio: 5,50 Euros

Nota de Cata:

Color.- Rojo guinda muy intenso con matices violáceos de aspecto muy limpio.

Aroma.- Intensidad alta, tiene un aroma limpio y potente de marcado carácter varietal. Se ensamblan matices frutales y florales, muy potentes con tonos tostados que aportan complejidad y calidad al vino.

Boca.- Ataque suave, amplio y estructurado, redondo, rico en matices, con mucha carnosidad y largo postgusto.



Contacto

ARAGONESAS BODEGAS / WINERY

Ctra. de Magallón, s/n • 50529 Fuendejalón (Zaragoza) • España
Tel.(+34) 609 568 438
www.bodegasaragonesas.com • fcura@bodegasaragonesas.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS sin crianza

Estraperlo

D.O.: Catalunya

Variedades utilizadas:

Tempranillo

Merlot

Grado alcohólico: 13%

Añada: 2013

Precio: 6,00 Euros

**87,8
puntos**



Contacto

ABAD & VINS, S.L.

Virgen del Pilar, 105 • 08440 Cardedeu (Barcelona) • España

Telf. (+34) 663 113 444

www.labodega.cat • labodega@labodega.cat

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS sin crianza

Casa Antonete Tempranillo Joven



**87,6
puntos**

D.O.: La Mancha

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14%

Precio: 2,44 Euros

Nota de Cata:

Color rojo rubí intenso con tonos azulados, de aromas que recuerdan a la fresa, frambuesa, ciruelas, y moras. Bien estructurado y amplio en boca.

Maridaje:

Ideal para guisos y arroces, carnes de todo tipo, quesos, patés, aperitivos, etc.

Se recomienda servir ligeramente refrigerado (14-16° C).



Contacto

BODEGAS CASA ANTONETE

Soc. Coop. La Unión AB • Bº San José, s/n • 02100 Tarazona de la Mancha (Albacete) • España

Tel. (+34) 967 480 074

www.casaantonete.com • launion@casaantonete.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS sin crianza

Viñahonda Organic 2012

D.O. : Jumilla

Variedades utilizadas:

Monastrell

Añada: 2013

Grado alcohólico: 15%

Precio: 4,90 Euros

**87,6
puntos**



Nota de Cata:

Color: Rojo rubí con tintes violáceos.

Nariz: Resaltan las frutas rojas como el cassis y las moras combinadas con la pimienta negra, la vainilla y el clavo de olor.

Boca: Se percibe como un vino moderno, estructurado, untuoso, que revela un elegante equilibrio entre sus taninos dulces y las sensaciones frutales, buena persistencia.



Contacto

BODEGAS SILVANO GARCÍA, S.L.

Avda. de Murcia, 29 • 30520 Jumilla (Murcia) • España

Tlf: (+34) 968 780 767

www.silvanogarcia.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS sin crianza

Alcardet Sommelier Tinto



87,6
puntos

D.O.: La Mancha

Variedades utilizadas:

Tempranillo

Merlot

Cabernet Sauvignon

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13%

Precio: 2,70 Euros

Nota de Cata:

Color rojo cereza intenso, con tonos violáceos bien cubierto.

En nariz, aromas frutales maduros, junto con notas de alcachofa y tabaco rubio. También aparecen minerales y bombón de licores.

Maridaje:

Carnes rojas y caza, así como guisos de carne.

Se recomienda servir entre 14-16° C.



Contacto

BODEGAS ALCARDET

C/ Mayor, 130 • 45810 Villanueva de Alcardete (Toledo) • España

Tlf: (+34) 925 166 375

www.alcardet.com • alcardet@alcardet.com

www.rutainternacionaldelvino.com



**Vinos TINTOS
con crianza en Madera
inferior a 6 meses**

TINTOS crianza en Madera inferior a 6 meses

Monte Baixo Reserva



**95,2
puntos**

D.O.: Regional Alentejano

Variedades utilizadas:

Aragonez
Touriga Nacional
Alicante Bouschet

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14%

Precio: 4,00 Euros

Nota de Cata:

Color rubí con reflejos violetas.

Aroma de frutos rojos muy maduros bien integrados con notas de especias y balsámicas.

En el palada, buena concentración, especias bien presentes y buena persistencia.

Maridaje:

Comida mediterranea en general, pasta, cordero, platos de caza y quesos.



Contacto

CASA AGRICOLA ALEXANDRE RELVAS, LDA.

Herdade São Miguel • 7170-999 Redondo (Évora) • Portugal

Tel: (+351) 266 988 034

www.herdadesaomiguel.com • yarina.prots@herdadesaomiguel.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera inferior a 6 meses

Casa de Santar

D.O.: Dão

Variedades utilizadas:

30% Touriga Nacional

20% Alfrocheiro

50% Tinta Roriz

Añada: 2011

Grado alcohólico: 13%

Precio: 5,00 Euros

Nota de Cata:

Aspecto límpido. Color rubí intenso. Aroma intenso en notas de frutos rojos, notas de especias y matices tostados. Sabor complejo, bien estructurado, taninos armoniosos, elegantes y bastante finos.

Maridaje:

Acompaña bien a las carnes rojas estofadas o a la plancha, caza y quesos curados.

Consumir a 18°C.

**92,6
puntos**



Contacto

DÃO SUL - SOC. VITIVINICOLA, S.A.

Quinta das Sarzedas - Apdo. 28 • 3430-909 Caregal do Sal (Viseu) • Portugal

Telf: (+351) 969 055 696

www.daosul.com • ivosilva@daosul.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera inferior a 6 meses

Garnacha Centenaria



**92,5
puntos**

D.O.: Campo de Borja

Variedades utilizadas:

100% Garnacha

Añada: 2011

Grado alcohólico: 13%

Precio: 5,00 Euros

Nota de Cata:

Color.- Rojo guinda intenso, de aspecto limpio y brillante.

Aroma.- Intensidad alta, aroma frutal y floral, muy limpio y potente de marcado carácter varietal con tonos leves tostados y especiados aportados por la crianza en madera.

Boca.- Ataque suave, voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices, muy equilibrado y con amplio y muy largo postgusto.



Contacto

ARAGONESAS BODEGAS / WINERY

Ctra. de Magallón, s/n • 50529 Fuendejalón (Zaragoza) • España

Tel.(+34) 609 568 438

www.bodegasaragonesas.com • fcura@bodegasaragonesas.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera inferior a 6 meses

Convento de Aguiar

D.O.: Castelo Rodrigo

Variedades utilizadas:

60% Touriga Nacional

40% Aragonês

Añada: 2011

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 3,90 Euros

Nota de Cata:

Aroma con notas especiadas y frutos rojos, en conjunto agradable y armonioso

**92,4
puntos**



Contacto

ADEGA COOPERATIVA FIGUEIRA CASTELO RODRIGO

Rua Pedro Jacques de Magalhães, nº 7 • 6440-108 Figueira de Castelo Rodrigo (Guarda) • Portugal

Tlf: (+351) 271 319 220

enologia@adegacastelordrigo.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera inferior a 6 meses

Viña Placentina Finca Miraflores



**92,2
puntos**

D.O.: Vino de la Tierra de Extremadura

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 5,30 Euros

Nota de Cata:

Vino tinto con un aspecto limpio y brillante, presenta un intenso color, recordando a las cerezas picotas del Valle del Jerte.

En nariz muestra aromas a frutas rojas con leves matices de roble francés.

Entrada en boca suave y envolvente, ligeramente goloso, con notas de fruta fresca y un tenue toque de roble, sin llegar a perder la gracia de un tinto joven.



Contacto

BODEGAS Y VIÑEDOS ÁNGEL SÁNCHEZ REDONDO

Avda. Martín Palomino, 49 • 10600 Plasencia (Cáceres) • España

Tlf: (+34) 927 418 159

www.vinaplacentina.com • info@vinaplacentina.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera inferior a 6 meses

Piornos

D.O. : Beira Interior

Variedades utilizadas:

50% Trincadeira

50% Jaén

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14%

Precio: 3,68 Euros

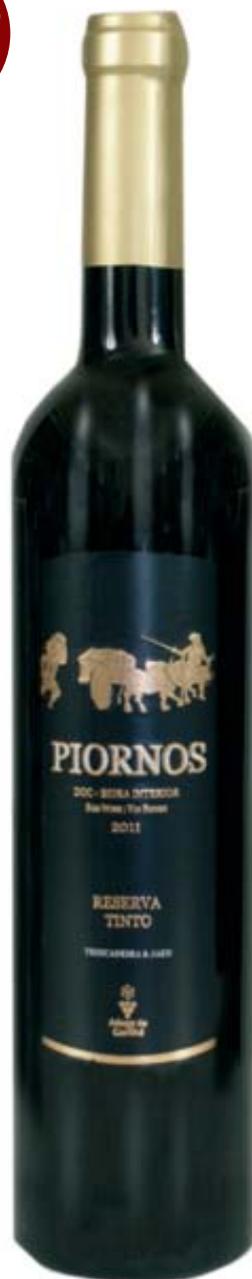
Nota de Cata:

Color rojo granada. Aroma a frutos rojos con un ligero toque avainillado. En el paladar se muestra equilibrado con taninos maduros y redondos. Tiene un final largo y persistente.

Maridaje:

Platos elaborados, cabrito, embutidos y quesos.

**90,6
puntos**



Contacto

ADEGA COOPERATIVA DA COVILHÃ, CRL

Quinta das Poldras • 6200-165 Covilhã (Castelo Branco) • Portugal

Tlf: (+351) 916 790 550

www.adegacovilha.pt • enologia@adegacovilha.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera inferior a 6 meses

Real Rubio Finca El Tordillo



**89,2
puntos**

D.O.: Rioja

Variedades utilizadas:

Tempranillo

Graciano

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14%

Precio: 25,00 Euros

Nota de Cata:

A la vista se presenta con intensos colores granates, cerezas y rubíes. Se presenta como un vino con cuerpo.

Aromas frutales combinados con el tostado de la madera donde se funde la fruta madura, el roble tostado, con recuerdos balsámicos y minerales.

En boca es potente, amplio y lleno de sensaciones. Diseñado para las grandes ocasiones.

Maridaje:

Ibéricos, Guisos de caza, carnes rojas, , y quesos curados.

Temperatura de servicio aconsejada entre 16 y 18°C.



Contacto

VIÑEDOS REAL RUBIO

Avda. La Rioja, s/n • 26559 Aldeanueva de Ebro (La Rioja) • España

Tlf: (+34) 941 163 672

www.realrubio.es • mariluz@realrubio.es

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera inferior a 6 meses

Bobal Icon

D.O.: Manchuela
Variedades utilizadas:
Bobal
Añada: 2012
Grado alcohólico: 13%
Precio: 6,50 Euros

89
puntos



Nota de Cata:

De color púrpura intenso, aromas de fruta negra, hierbas aromáticas y regaliz. En boca es fresco, redondo y sabroso.



Contacto

EXPERTOENVINOS.COM

Doctor Fleming, 39 • 12580 Benicarló (Castellón) • España

Tlf: (+34) 655 440 469

www.expertoenvinos.com • zaurin72@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera inferior a 6 meses

Flor de Chasna Tinto 4 meses barrica



**88,6
puntos**

D.O.: Abona

Variedades utilizadas:

100% Syrah

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14%

Precio: 7,00 Euros

Nota de Cata:

De color rojo rubí, capa media y ribetes violáceos.

En nariz resalta la expresión de la madera exótica, notas a vainilla y ligero tostado que entronca a la perfección con un punzante fruto rojo.

En boca redondo y equilibrado, envolvente, poderoso y de final poderoso.

Maridaje:

Ideal para acompañar todo tipo de platos de carne, verduras, guisos de legumbres y pescados grasos como el salmón o el atún.

Temperatura de servicio: 15°C.



Contacto

S.COOP. CUMBRES DE ABONA

Camino del Viso, s/n • 38550 Arico (Tenerife) • España

Tlf: (+34) 922 768 604

www.cumbresdeabona.es • bodega@cumbresdeabona.es

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera inferior a 6 meses

Marba Tinto Barrica

D.O.: Tacoronte Acentejo

Variedades utilizadas:

50% Listán Negro

50% Varietal

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14%

Precio: 8,50 Euros

**88,4
puntos**



Nota de Cata:

Vino tinto rojo púrpura, ribete violáceo, buena capa, limpio.

En fase olfativa posee intensidad media alta, franco, ligera fruta, dominio de los aromas terciarios, trufas, tabaco, especias, mentolado.

En boca intensidad alta, equilibrado, potente, con sabor y persistencia.



Contacto

BODEGAS MARBA, S.L.

Ctra. Portezuelo Las Toscas, nº 253 • 38280 Tegueste (Sta. Cruz de Tenerife) • España

Tlf: (+34) 922 638 400

www.bodegamarba.multiespaciosweb.com • marba@bodegamarba.es

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera inferior a 6 meses

Arco de Curiel Roble



**88,4
puntos**

D.O.: Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 5,00 Euros

Nota de Cata:

Color rojo cereza con ribete violáceo.

Sorprendente nariz con expresivas notas de frutas rojas silvestres, frambuesa, grosella y guindas, propias de su juventud, a la par que toques de mermelada de cerezas; donde el carácter dulce de la fruta confitada se funde con una delicada madera aportando caramelo de toffee, frutos secos y regaliz.

En boca es carnoso, sabroso y amable al paladar, con un elegante equilibrio de taninos dulces y buena acidez que le proporcionan frescura y un final de mermelada de frutas rojas.

Maridaje:

Todo tipo de carnes, pasta y arroces de mar y montaña.



Contacto

BODEGAS ARCO DE CURIEL, S.L.

C/Calvario s/n • 47316 Curiel de Duero (Valladolid) • España

Tel. (+34) 983 880 481

www.arcodecuriel.com • info@arcocuriel.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera inferior a 6 meses

Viña Cabrejas Tinto Roble 2011

D.O.: Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14%

**87,6
puntos**



Contacto

BODEGA NUESTRA SEÑORA DEL RÍO, S.A.

Camino de Vallejo, s/n • 09370 Gumiel de Izán (Burgos) • España

Tel. (+34) 947 525 834

www.vinocabrejas.com • vinocabrejas@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera inferior a 6 meses

Cabriz CS



**87,6
puntos**

D.O.: Dão

Variedades utilizadas:

40% Alfroncheiro

40% Tinta Roriz

20% Tourina Nacional

Añada: 2011

Grado alcohólico: 13%

Precio: 3,55 Euros

Nota de Cata:

Aroma con impacto, buena fruta, notas minerales. De cuerpo medio, pero con buena presencia y taninos maduros y pulidos. Termina con persistencia.



Contacto

DÃO SUL - Sociedade Vitivinícola, S.A

Quinta das Sarzedas - Apartado 28 • 3430-909 Carregal do Sal (Viseu) • Portugal

Tlf: (+351) 969 055 696

www.daosul.com • ivosilva@daosul.com

www.rutainternacionaldelvino.com



**Vinos TINTOS
con crianza en madera
de 6 a 14 meses**

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Quinta das Corriças



**95,4
puntos**

D.O.: Tras Os Montes

Variedades utilizadas:

Touriga Nacional

Tinta Amarela

Tinta Roriz

Bastardo

Touriga Franca

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14%

Precio: 7,00 Euros

Nota de Cata:

De color rubí, presenta aroma a fruta con notas de coco y vainilla, proveniente de su estancia en roble francés y americano.

En boca se presenta encorpado, con equilibrio entre frescura y estructura fenólica, prolonga el final a fruta compotada.



Contacto

SOCIEDADE AGRÍCOLA QUINTA DAS CORRIÇAS, LDA.

Rua D. Maria do Carmo Carmona, Edif. Terra Quente Bloco A1 - 1º Direito

5430-469 Valpaços (Vila Real) • Portugal • Telf. (+351) 939 745 228

www.quintadascorricas.pt • telmomoreira-3115p@adv.oa.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Holminhos Tinto Doc Douro

D.O.: Douro

Variedades utilizadas:

50% Touriga Nacional

25% Touriga Franca

25% Tinta Roriz

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14%

Precio: 8,00 Euros

Nota de Cata:

Visual: Límpido, rojo rubí.

Nasal: Aroma bastante centrado en notas vegetales secas.

Paladar: Un tinto de cuerpo, con leves pero agradables notas totadas finas.

92,2
puntos



Contacto

QUINTA HOLMINHOS UNIPessoal LDA.

Rua Principal - Seixo de Manhoses • 5360-189 Seixo de Manhoses (Vila Flor) • Portugal

Telf. (+351) 916 187 690

www.holminhosl.com • info@holminhos.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Quinta da Sequeira Tinto Reserva 2011



91
puntos

D.O.: Douro

Variedades utilizadas:

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Roriz
Tinta Amarela
Tinta Barboca

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 16,00 Euros



Contacto

QUINTA DA SEQUEIRA

Horta do Douro • 5155-336 Vilanova de Foz Côa (Guarda) • Portugal

Telf. (+351) 932 469 456

www.quintadasequeira.com • wine@quintadasequeira.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Bulas Douro Doc. Reserva Tinto 2011

D.O.: Douro

Variedades utilizadas:

Touriga Nacional

Vinhas Velhas

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,34%

Precio: 8,00 Euros

Nota de Cata:

Muestra un aroma muy afrutado (cereza, frambuesa), con taninos bien integrados. Cuerpo aterciopelado, redondo y un final muy largo y persistente.

91
puntos



Contacto

BULAS FAMILY ESTATES

Quinta da Costa de Baixo • 5060-057 Gouvinhas - Sabrosa (Vila Real) • Portugal

Tel. (+351) 933 754 492

www.bulas.eu • bulas.winemakers@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Zabel de Alcobazin



**91
puntos**

D.O.: Sierras de Málaga

Variedades utilizadas:

70% Syrah

30% Merlot

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 10 Euros

Nota de cata:

Visual: Rojo intenso picota, capa alta.

Nasal: Frutos maduros, vainilla y recuerdos a violeta y chocolate.

Taninos maduros y final aterciopelado.

Maridaje:

Carnes rojas y paté.



Contacto

BODEGA GARCÍA HIDALGO

Partido Rural Los Morales - Llano de la Cruz, s/n • 29400 Ronda (Málaga) • España

Telf. (+34) 670 940 693

www.bodegagarciahidalgo.es • info@bodegagarciahidalgo.es

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Four C

D.O.: Dao

Variedades utilizadas:

- 25% Touriga Nacional
- 25% Baga
- 25% Tinta Roriz
- 25% Tinto Cão

Añada: 2009

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 45,00 Euros

Nota de Cata:

Aspecto límpido. Color granada intenso con abundantes tonos violáceos.

Aroma intenso y complejo.

Sabor suave, con volumen, bien estructurado, persistente

Maridaje:

Acompaña bien carnes rojas guisadas o asadas al horno, caza de pelo y pluma y quesos curados.

**90,8
puntos**



Contacto

DÃO SUL - Sociedade Vitivinícola, S.A

Quinta das Sarzedas - Apartado 28 • 3430-909 Carregal do Sal (Viseu) • Portugal

Tlf: (+351) 969 055 696

www.daosul.com • ivosilva@daosul.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Vedre



**90,6
puntos**

D.O.: Jumilla

Variedades utilizadas:

50% Monastrell

25% Syrah

25% Tempranillo

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 4,78 Euros

Nota de Cata:

Color: Desde el primer momento llama la atención la profundidad y viveza de este vino, dominado por notas rubí y granate.

Aroma: De marcada personalidad, con recuerdos a compota de fresa e higos. Las notas especiadas de la crianza en barrica están muy presentes pero en ningún momento llegan a eclipsar la madurez de su fruta.

Boca: Vino de cuerpo medio alto, generoso en taninos, haciéndolo ideal para consumir en meses de invierno o en climas frescos.

Maridaje:

Este vino es ideal para acompañar carnes rojas, como asados, así como quesos.



Contacto

BODEGAS CARCHELO, S.L.

Casas de la Hoya, s/n • 30520 Jumilla (Murcia) • España

Telf. (+34) 968 435 137

www.carchelo.com • helio@carchelo.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Flor do Tua Gran Reserva

D.O.: Tras Os Montes

Variedades utilizadas:

75% Touriga Nacional

25% Touriga Franca

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 25,00 Euros

90,6
puntos



Contacto

ESSÊNCIA DO DOURO WINES & GOURMET LDA

Zona Industrial de Mirandela - Rua G. PAVILHÃO, 45 • 5370-565 Mirandela (Bragança) • Portugal

Telf. (+351) 278 248 361

www.emocoesdouro.com • infodouro@sapo.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

100 Hectares Vinhas Velhas



**90,4
puntos**

D.O.: Douro

Variedades utilizadas:

50% Touriga Nacional

25% Touriga Franca

25% Tinta Roriz

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14 %

Precio: 18,00 Euros

Nota de Cata:

12 meses en barrica de roble francés da origen a este vino, rojo opaco, de gran intensidad aromática, muy concentrado y complejo.

Aromas de fruta madura, ciruela y mora, con notas florales típicas de la Touriga Nacional.

En boca es encorpado, suave con taninos finos y elegantes. Final sorprendentemente largo y persistente.

Maridaje:

Indicado para platos de carnes rojas a la plancha, carnes rojas condimentadas, guisados y platos de caza de pelo.



Contacto

100 HECTARES

Rua dos Camilos, 107 • 5050-273 Peso da Régua (Vila Real) • Portugal

Telf. (+351) 914 446 611

comercial100hectares@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Alcorta Crianza

D.O.: Rioja

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2010

Grado alcohólico: 13,5 %

Precio: 7,50 Euros

Nota de cata:

De color rojo cereza brillante, con aromas varietales de fruta roja y especias.

Suave, con cuerpo, dulcemente tánico y prolongado.

Maridaje:

Ideal para todo tipo de carnes, guisos y quesos semicurados.

**90
puntos**



Contacto

BODEGAS CAMPO VIEJO

Camino de Lapuebla, 50 • 26006 Logroño (La Rioja) • España

Telf. (+34) 941 279 900

www.campoviejo.es

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Foral de Cantanhede



**89,8
puntos**

D.O.: Bairrada

Variedades utilizadas:

100% Baga

Añada: 2009

Grado alcohólico: 14 %

Precio: 20,00 Euros

Nota de cata:

ASPECTO: Límpido

COLOR: Rubi profundo y concentrado.

AROMA: Intenso, destacan las ciruelas y frambuesas combinadas con notas de pino y resina, las características de la baya casta. Aún muestra vestigios de coco y vainilla de la crianza en madera.

SABOR: En boca tiene volumen y estructura con taninos firmes. Acabado largo y armonioso.



Contacto

ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE, C.R.L.

Rua Engº Amaro da Costa, Nº117 - Apartado 1004 • 3061-909 Cantanhede (Coimbra) • Portugal

Tlf: (+351)231 419 540

www.cantanhede.com • geral@cantanhede.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Finca Costanillas Zuazo Gastón

D.O.: Rioja

Variedades utilizadas:

85% Tempranillo

15% Graciano

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 16,00 Euros

**89
puntos**



Nota de Cata:

Color cereza intenso de capa alta, glicérico, con un ligero ribete granate.

Aroma potente, afrutado (fruta roja) con cierto dulzor agradable, aromas de regaliz, balsámicos, especiados. Madera bien ensamblada.

De cuerpo prolongado y buen tanino, sabroso y con acidez fresca, complejo y equilibrado en boca. Agradable y duradera sensación retronasal, con grata presencia frutal.

Maridaje:

Recomendado para carnes de caza y asados, guisos condimentados o en salsas y quesos.



Contacto

BODEGAS Y VIÑEDOS ZUAZO GASTÓN, S.C.

C/ Las Norias, 2 • 01320 Oyón (Álava) • España

Tel. (+34) 945 601 526

www.zuazogaston.com • carmenmurillo@zuazogaston.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Sao Expressiu



**88,6
puntos**

D.O.: Costers del Segre

Variedades utilizadas:

50% Garnacha

25% Cabernet Sauvignon

20% Tempranillo

Añada: 2009

Grado alcohólico: 14%

Precio: 17,55 Euros

Nota de Cata:

Color rojo intenso, muy vivo y con ribetes azules.

Aroma complejo, elegante y maduro donde destacan los frutos rojos y negros acompañados de balsámicos y anisados que le dan mucha frescura.

En boca es suave y potente, muy limpio y elegante, salen frutos de bosque y especias dulces. Tanino aterciopelado y fresco.

Maridaje:

Carnes rosadas y rojas, caza, platos sutiles con especias y/o salsas de frutas.



Contacto

MAS BLANCH I JOVÉ

Pol. 9 - Parc. 129 Paratge Llinarsl • 25516 La Pobla de Cervoles (Lleida) • España

Tel. (+34) 973 050 018

www.masblanchijove.com • sara@masblanchijove.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Petit Saó

D.O.: Costers del Segre

Variedades utilizadas:

50% Tempranillo

30% Garnacha

20% Cabernet Sauvignon

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14%

Precio: 8,50 Euros

**88,6
puntos**



Contacto

MAS BLANCH I JOVÉ

Pol. 9 - Parc. 129 Paratge Llinarsl • 25516 La Pobla de Cervoles (Lleida) • España

Tel. (+34) 973 050 018

www.masblanchijove.com • sara@masblanchijove.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Fagus



**88,6
puntos**

D.O.: Campo de Borja
Variedades utilizadas:
100% Garnacha
Añada: 2012
Grado alcohólico: 14%
Precio: 21,00 Euros

Nota de Cata:

Color: Rojo cereza intenso con tonos rubí, limpio y brillante.

Aroma: Aroma muy intenso, fino, elegante, con un fondo de frutas rojas maduras, notas minerales, especiadas, café, tostado, muy bien integrado en el vino.

Boca: Entrada muy potente, grasa y voluminosa, con un paso de boca muy equilibrado y concentrado, dando lugar a un final de boca largo, amplio, sedoso, con un tanino muy redondo y conjuntado.



Contacto

ARAGONESAS BODEGAS / WINERY

Ctra. de Magallón, s/n • 50529 Fuendejalón (Zaragoza) • España
Tel.(+34) 609 568 438
www.bodegasaragonesas.com • fcura@bodegasaragonesas.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Bulas Grande Reserva Tinto 2010

D.O.: Douro

Variedades utilizadas:

Touriga Nacional

Tinta Roriz

Touriga Franca

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14%

Precio: 15,00 Euros

**88,4
puntos**



Nota de cata:

Presenta color rubí intenso, bien concentrado y aroma con notas de fruta madura y con matices de chocolate.

En boca es muy firme, denso, voluminoso y con una acidez muy equilibrada, con los taninos de la madera bien ligados. El final es muy largo, fresco, dulce y armonioso.



Contacto

BULAS FAMILY ESTATES

Quinta da Costa de Baixo • 5060-057 Gouvinhas - Sabrosa (Vila Real) • Portugal

Telf. (+351) 933 754 492

www.bulas.eu • bulas.winemakers@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Viña Marro



**88,2
puntos**

D.O.: Rioja

Variedades utilizadas:

90% Tempranillo

10% Graciano

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14%

Precio: 4,50 Euros

Nota de Cata:

Color cereza.

Aroma expresivo a fruta madura, mineral, especiado.

Boca: Fruta madura, especiado, taninos maduros, suave entrada, ligero en el paso de boca y largo retrogusto.



Contacto

BODEGAS DOMECO DE JARAUTA

Camino Sendero Royal, 5 • 26559 Aldeanueva de Ebro (La Rioja) • España

Tel. (+34) 941 163 078

www.bodegasdomecodejarauta.com • info@bodegasdomecodejarauta.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Fontanicas

D.O.: Arribes

Variedades utilizadas:

Juan García

Añada: 2011

Grado alcohólico: 15%

Precio: 8,00 Euros

Nota de Cata:

En nariz destaca fruta madura, especias, vainilla y aromas de monte bajo, mentolados, típicos de la Juan García.

En boca es un vino equilibrado gracias a la madera de roble francés y al batonage realizado que le ha conferido volumen, tanino dulce y elegante.

**88,2
puntos**



Contacto

BODEGA LAS FONTANICAS

C/ Diseminados, 1, • 49230 Formariz (Zamora) • España

Telf. (+34) 629 548774

info@arribesduero.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Bolota Dourada



88
puntos

D.O.: Regional Alentejano

Variedades utilizadas:

40% Trincadeira

30% Aragonez

30% Cabernet Sauvignon

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14 %

Precio: 4,70 Euros

Nota de Cata:

Denso, retinto y muy encorpado, sobresale el aroma y el sabor afrutado y avainillado suave de la madera de roble donde ha estado.

Taninos de gran calidad, dándole estructura y vida, con un final distinto y largo.

Maridaje:

Es un excelente acompañamiento de carnes rojas.



Contacto

HERDADE DA FONTE COBERTA

Rua Francisco Pombo Sobrinho, nº 66 - Alto do Seixinho - EM 1055 Ponte do Rol
2560-112 Torres Vedras (Évora) • Portugal • Tel. (+351) 261 339 172
www.fontecoberta.com • hfontecoberta@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Encontro 1

D.O.: Bairrada

Variedades utilizadas:

60% Baga

40% Touriga Nacional

Añada: 2009

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 55,00 Euros

Nota de Cata:

Aspecto límpido. Color granada intenso con tonos acastañados.

Aroma intenso a frutos del bosque maduros, ciruela pasa, notas especiadas y notas balsámicas.

Sabor afrutado, suave, rico en taninos crocantes que le confieren vivacidad y longevidad.

Maridaje:

Para todas las carnes rojas asadas al horno o con salsa, caza de pelo o pluma y quesos curados.

**87,8
puntos**



Contacto

DÃO SUL - Sociedade Vitivinícola, S.A

Quinta das Sarzedas - Apartado 28 • 3430-909 Carregal do Sal (Viseu) • Portugal

Tlf: (+351) 969 055 696

www.daosul.com • ivosilva@daosul.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Carchelo



**87,6
puntos**

D.O.: Jumilla

Variedades utilizadas:

40% Monastrell
20% Syrah
30% Tempranillo
10% Cabernet

Añada: 2013

Grado alcohólico: 14 %

Precio: 2,00 Euros

Nota de Cata:

Color: Rojo granate muy vivo, con notas violáceas y de gran capa.

Aroma: Llama la atención la intensidad y complejidad de este vino, en el que se funden las notas afrutadas, con recuerdos a frutos del bosque, notas florales y un marcado carácter especiado, en el que destacan el cedro, tueste, clavo de olor y vainilla.

Boca: la untuosidad y frescura, como la perfecta integración de la acidez sorprenden en la medida en que el vino gana temperatura en boca, dejando ver su estructura y gran persistencia.



Contacto

BODEGAS CARCHELO, S.L.

Casas de la Hoya, s/n • 30520 Jumilla (Murcia) • España

Telf. (+34) 968 435 137

www.carchelo.com • helio@carchelo.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Marqués de Valdueza

D.O.: Vino de la Tierra de Extremadura

Variedades utilizadas:

91% Syrah

9% Cabernet Sauvignon

Añada: 2008

Grado alcohólico: 14 %

Precio: 18,00 Euros

**87,2
puntos**



Nota de Cata:

Visualmente presenta un color casis con reflejos púrpuras.

En nariz, al principio se presentan discretas notas silvestres y especiadas (clavo), la nariz se abre posteriormente sobre matices florales (lavanda), tostados y de ciruela jugosa. Tiene una buena concentración pero sin agresividad, sabroso y largo.

En boca presenta un gran equilibrio (fresco a pesar de su origen).

Maridaje:

Resulta ideal para acompañar tostas bacalao ahumado, zorza de cerdo, tortilla de patata con chorizo, morcila de Burgos con manzana salteada, presa de cerdo ibérico adobada con couscous, chuletas de cordero, pol o al curry con arroz basmati, ...



Contacto

MARQUÉS DE VALDUEZA

c/ Fortuny, 19 - 1ºDcha • 28010 Madrid • España

Telf. (+34) 913 191 508

www.marquesdevaldueza.com • borja@marquesdevaldueza.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Araus Ballesteros 2012



**87,2
puntos**

D.O.: Arlanza

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 3,00 Euros

Nota de Cata:

Vino de capa alta de color guinda picota y densa lágrima. La intensidad aromática es predominan los aromas frutales que van dejando paso a recuerdos de mandera y delicados toques balsámicos. En boca presenta un encuentro seco, pero amable y un correcto recorrido. correcta, al principio



Contacto

SERAFÍN ARAUS GUTIÉRREZ

C/ Real, Nº 7 • 09343 Villahoz (Burgos) • España

Tel. (+34) 947 186 518

www.arausballesteros.com • arausballesteros@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Vinha do Contador

D.O.: Dao

Variedades utilizadas:

50% Touriga Nacional

25% Tinta Roriz

25% Alfrocheiro

Añada: 2009

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 40,00 Euros

**87,0
puntos**



Nota de Cata:

Aspecto límpido. Color granada intenso con tonos acastañados.

Aroma complejo, chocolate, cacao tostado, especias y frutos rojos secos.

Sabor afrutado, suave, bien equilibrado y persistente.

Maridaje:

Acompaña bien carnes rojas guisadas o a la plancha, caza y quesos curados.



Contacto

DÃO SUL - Sociedade Vitivinícola, S.A

Quinta das Sarzedas - Apartado 28 • 3430-909 Carregal do Sal (Viseu) • Portugal

Tlf: (+351) 969 055 696

www.daosul.com • ivosilva@daosul.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Marqués de Peñamonte



**86,8
puntos**

D.O.: Toro

Variedades utilizadas:

100% Tinta de Toro

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%



Contacto

BODEGAS TORREDUERO, S.A.

Polígono Norte, Parcela 5 • 49800 Toro (Zamora) • España

bodega@bodegatorreduero.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Abadengo Roble

oroD.O.: Arribes

Variedades utilizadas:

100% Juan García

Añada: 2011

Grado alcohólico: 13%

**86,2
puntos**



Contacto

BODEGA RIBERA DE PELAZAS

Camino de la Ernita, s/n • 37175 Pereña de la Ribera (Salamanca) • España

Telf. (+34) 606 098 442

www.riberadepelazas.com • bodega@bodegasriberadepelazas.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Viña Cabrejas Crianza 2011



**86,2
puntos**

D.O.: Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

Tempranillo

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14%



Contacto

BODEGA NUESTRA SEÑORA DEL RÍO, S.A.

Camino de Vallejo, s/n • 09370 Gumiel de Izán (Burgos) • España

Tel. (+34) 947 525 834

www.vinocabrejas.com • vinocabrejas@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Peñas Rejas Crianza

D.O.: Toro

Variedades utilizadas:

100% Tinta de Toro

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 7,50 Euros

Nota de Cata:

La fase visual viene marcada por un notable color cereza picota bien cubierto, en capa fina éste crianza muestra notas de juventud como lo muestran sus tonalidades amaratadas.

La fase olfativa presenta un atractivo goloso, con los característicos aromas frutales de la Tinta de Toro y unas notas de pastelería ensamblados con notas de cacao y vainilla procedentes del envejecimiento del vino.

La fase gustativa es melosa en su primer contacto, para irse expandiendo a medida que surca el paladar dando volumen al conjunto. Aquí apreciamos taninos cremosos procedentes de la uva que aportan cuerpo y estructura a los aromas de frutas rojas. Fruta madura y notas de crianza perfectamente ensambladas en este vino donde la variedad Tinta de Toro deja su firma.

**86,2
puntos**



Contacto

BODEGAS A. VELASCO E HIJOS, S.L.

Polígono Ind. Norte, Parcela 17-19 • 49800 Toro (Zamora) • España

Telf. (+34) 980 692 455

www.bodegasvelascoehijos.com • tecnico@bodegasvelascoehijos.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Paraje de los Bancales



**85,8
puntos**

D.O.: Arribes

Variedades utilizadas:

100% Juan García

Añada: 2010

Grado alcohólico: 15%

Precio: 8,50 Euros



Contacto

BODEGAS PASTRANA

C/ Rumia • 49220 Famoselle (Zamora) • España

Tlf: (+34) 664 546 131

www.bodegaspastrana.es • info@bodegaspastrana.es

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

Martín Berdugo Crianza

D.O.: Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 11,10 Euros

Nota de Cata:

Un ribera diferente, de color rojo picota intenso, que presenta un perfecto ensamblaje entre fruta y madera. Destaca la abundancia de fruta, junto a notas de confitería, cacao, tostados, vainillas, muy aromático, en un conjunto elegante, complejo y atractivo. Carnoso, bien estructurado, con un tanino pulido, aromas abundantes de fruta roja fresca, muy buena acidez y largo final.

Maridaje:

Carne, quesos, caza y embutidos.

**85,2
puntos**



Contacto

BODEGA Y VIÑEDOS MARTÍN BERDUGO

Camino de la Colonia, s/n • 09400 Aranda de Duero (Burgos) • España

Tlf: (+34) 947 506 331

www.martinberdugo.com • bodega@martinberdugo.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera de 6 a 14 meses

La Zorra



**85,2
puntos**

D.O.: Sierra de Salamanca

Variedades utilizadas:

Rufete

Tempranillo

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 11,00 Euros

Nota de Cata:

Color: Cereza brillante con reflejos granates.

Aroma: Frutas rojas, especias dulces y roble cremoso.

Sabor: Expresivo y frutoso, de tanino maduro y elegante

Maridaje:

Carnes, embutidos y quesos curados.



Contacto

COMPAÑÍA DE VINOS LA ZORRA

C/ San Pedro, s/n • 37610 Mogarraz (Salamanca) • España

Telfs. (+34) 609 392 591

www.vinoslazorra.es • estanverdes@vinoslazorra.com

www.rutainternacionaldelvino.com



**Vinos TINTOS
con crianza en madera
superior a 14 meses**

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Campo Viejo Gran Reserva



**95
puntos**

D.O.: Rioja

Variedades utilizadas:

Tempranillo

Graciano

Mazuelo

Añada: 2007

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 13,50 Euros

Nota de Cata:

Rojo rubí con borde dorado. Color vibrante, profundo.

Nariz compleja. Mantiene los aromas de las frutas rojas, extraordinariamente maduras, moras, arándanos, ciruela negra. Poco a poco se abre y asoman los ahumados, torrefactos, las especias, junto a toques minerales y de tabaco. Son aromas característicos de este vino, que los ha ido desarrollando durante su crianza en bodega y botella.

En boca es suave, con taninos pulidos. Final perfumado, prolongado, elegante. Nos deja en la boca recuerdos de café con chocolate.

Maridaje:

Acompañar con carne asada o en salsa, estofados y quesos curados.



Contacto

BODEGAS CAMPO VIEJO

Camino de Lapuebla, 50 • 26006 Logroño (La Rioja) • España

Telf. (+34) 941 279 900

www.campoviejo.es

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Quinta do Marechal

D.O.: Beira Interior

Variedades utilizadas:

100% Touriga Nacional

Añada: 2011

Grado alcohólico: 15%

Precio: 5,50 Euros

**94
puntos**



Nota de Cata:

Suave de color rubí y muy encorpado.

Maridaje:

Ideal para acompañar platos de carne.



Contacto

CARLOS LUIS ALMEIDA GAMA

Estrada Nacional, nº 221 - Malta Pinhel • 6400-301 Pinhel (Guarda) • Portugal

Telf. (+351) 962 450 268

terrasdomarechal@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Carabal Gulae



**92,6
puntos**

D.O.: Ribera del Guadiana

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 20,50 Euros

Nota de Cata:

Es un vino de alta capa y color rojo picota intenso.

Aroma de gran personalidad, donde primero aparecen unas notas golosas de cereza madura y moras. Con la aireación se despliegan olores de mayor complejidad: pimienta, flores secas, monte bajo y cedro.

En boca es sabroso, aún frutal, bien estructurado y elegante.

Maridaje:

Foie, guisos y asados.



Contacto

BODEGA CARABAL - EL CUMBRÓN

C/ Nuria, 59 - 2ºF • 28034 Madrid (Madrid) • España

Tlf: (+34) 676 988 344

info@carabal.es • www.carabal.es

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Marqués de la Concordia Crianza

D.O.: Rioja

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2010

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 6,95 Euros

Nota de Cata:

De color granate picota intenso, con un aroma a frutos negros (mora), tonos lácticos y fondos de coco y vainilla.

En boca es fresco, frutal, agradable y sabroso.

Maridaje:

Ideal para acompañar carnes rojas, embutidos y quesos curados.

**91
puntos**



Contacto

UNITED WINERIES ESTATES, S.A.U.

Ctra. de Elciego, s/n • 26350 Cenicero (La Rioja) • España

Telf. (+34) 913 878 646

www.the-haciendas.com • mmoya@hotmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Murón Edición Limitada



91
puntos

D.O.: Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14%

Precio: 21,00 Euros

Nota de Cata:

Color. Cereza picota intenso con ribete violáceo. De capa media-alta. Limpio y brillante. La lágrima es densa, llegando a teñir la copa.

Nariz. Intenso y limpio. Recuerdos a frutas rojas y negras maduras junto con aromas de monte acompañados de recuerdos tostados y cacao. En su evolución aparecen aromas balsámicos.

Boca. Muy elegante y sabroso. Paso de boca muy bueno. Equilibrado y carnoso. Con una buena estructura. Largo y persistente. En retronasal deja sensaciones afrutadas muy agradables. Taninos bien integrados.



Contacto

BODEGA SEVERINO SANZ, S.L.

C/ Larrondo, 3 • 48180 Loiu (Bizkaia) • España

Telf. (+34) 944 659 659

www.bodegaseverinosanz.es • erika@picmatic.es

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Alidis Expresión

D.O.: Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14%

Precio: 27,00 Euros

**90,4
puntos**



Nota de Cata:

Rojo cereza picota de gran intensidad.

Destaca por la complejidad de sus aromas, apareciendo desde notas florales de pétalos azules, pasando por frutas rojas muy maduras, hasta llegar a tonos de café, cacao, vainilla y toffe.

Se muestra potente, estructurado y con mucho carácter. Resulta especialmente carnoso, redondo y goloso, con final intenso, envolvente y aterciopelado.



Contacto

VIÑA MAMBRILLA, S.L.

Ctra. Pedrosa, s/n • 09317 Mambrilla de Castrejón (Burgos) • España

Telf. (+34) 947 540 234

www.mambrilla.com • bodega@mambrilla.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Arribes de Vettonia Vendimia Selecc.



**90
puntos**

D.O.: Arribes

Variedades utilizadas:

Bruñal

Añada: 2007

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 15,40 Euros

Nota de Cata:

En boca es aterciopelado, muy suave con agradables toques frutales a zarzamora y frutas negras del bosque muy maduras. Color rojo rubi con algunas tonalidades teja en capa fina.



Contacto

ARRIBES DEL DUERO

Ctra. Masueco, s/n • 37251 Masueco (Salamanca) • España

Telf. (+34) 923 169 195

www.bodegasarribesdelduero.com • secretaria@bodegasarribesdelduero.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Alcorta Reserva

D.O.: Rioja

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2008

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 12,95 Euros

Nota de Cata:

Color rojo cereza con borde rubí, limpio, brillante, con gran profundidad.

Nariz compleja con aromas a frutas rojas maduras y toques tostados y a especias.

En boca es suave, carnoso y estructurado con un final prolongado y aromático.

Maridaje:

Ideal para todo tipo de carnes, caza, asados y quesos curados.

**89,5
puntos**



Contacto

BODEGAS CAMPO VIEJO

Camino de Lapuebla, 50 • 26006 Logroño (La Rioja) • España

Telf. (+34) 941 279 900

www.campoviejo.es

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Reserva Zuazo Gastón



89
puntos

D.O.: Rioja

Variedades utilizadas:

95% Tempranillo

5% Graciano

Añada: 2009

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 12,00 Euros

Nota de Cata:

Color brillante rojo-rubí con matices teja.

Elegante crianza de acuerdo a su proceso de crianza en bodega y botellero, con aún recuerdos varietales, donde prevalecen los aromas especiados, balsámicos y vainilla.

Equilibrado y complejo bouquet, proporciona en boca una sensación sedosa de gusto suave y elegante, cuerpo carnoso de larga e intensa persistencia y particular retrogusto.

Maridaje:

Recomendado para asados, caza, carnes rojas y quesos duros.



Contacto

BODEGAS Y VIÑEDOS ZUAZO GASTÓN, S.C.

C/ Las Norias, 2 • 01320 Oyón (Álava) • España

Tel. (+34) 945 601 526

www.zuazogaston.com • carmenmurillo@zuazogaston.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Estola Gran Reserva

D.O.: La Mancha

Variedades utilizadas:

65% Tempranillo

35% Cabernet Sauvignon

Añada: 2004

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 11,00 Euros

Nota de Cata:

Intenso color rubí, con tonalidades ocres, complejo en nariz, resalta su magnífico buqué de crianza muy bien acompañado por aromas de especias y tonos balsámicos. Paladar aterciopelado, pleno y bien estructurado, con potentes retronasales y bella expresión tánica.

Maridaje:

Es adecuado con asados, carnes rojas, caza de pelo y pluma y quesos curados.

Se debe servir en copa que permita apreciar sus excelencias y a unos 18°C de temperatura.

**88,8
puntos**



Contacto

BODEGAS AYUSO, S.L.

Miguel Caro, 6 • 02600 Villarrobledo (Albacete) • España

Telf. (+34) 967 140 458

www.bodegasayuso.es • export@bodegasayuso.es

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Viñahonda Gran Reserva



**88,4
puntos**

D.O.: Jumilla

Variedades utilizadas:

100% Monastrell

Añada: 1990

Grado alcohólico: 16%

Precio: 9,95 Euros

Nota de Cata:

Vino de color cereza cubierto con suaves reflejos color teja. Complejo aroma donde se entrelazan los varietales como las frutas del bosque, y el regaliz con los procedentes de la crianza, café tostado, hoja de puro, cacao. Es un vino estructurado en su entrada en boca y suave en su paso con una larga persistencia dejándonos una retronasal compleja, que nos muestra la personalidad de un gran vino.



Contacto

BODEGAS SILVANO GARCÍA, S.L.

Avda. de Murcia, 29 • 30520 Jumilla (Murcia) • España

Tlf: (+34) 968 780 767

www.silvanogarcia.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Roquevale Reserva

D.O.: Alentejo

Variedades utilizadas:

40% Aragonez

30% Syrah

30% Touriga Nacional

Añada: 2009

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 9,00 Euros

Nota de Cata:

Vino con carácter y personalidad que se caracteriza por su perfil clásico y austero, bien integrado en un conjunto muy fresco.

**88
puntos**



Contacto

ROQUEVALE, S.A.

Herdade do Monte Branco - Apdo. 87 • 7170-999 Redondo (Évora) • Portugal

Tlf: (+351) 266 989 290

www.roquevale.pt • joana@roquevale.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Azpilicueta Reserva



**87
puntos**

D.O.: Rioja

Variedades utilizadas:

Tempranillo

Graciano

Mazuelo

Añada: 2008

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 12,95 Euros

Nota de Cata:

Presenta un intenso color rojo rubí con reflejos teja.

En nariz posee unos aromas sutiles a vainilla y membrillo.

En boca es suave, sedoso y de agradable persistencia.

Maridaje:

Carnes blancas, carnes rojas, caza, asados de cordero, cerdo o buey, aves, setas, quesos curados y azules.



Contacto

BODEGAS CAMPO VIEJO

Camino de Lapuebla, 50 • 26006 Logroño (La Rioja) • España

Telf. (+34) 941 279 900

www.campoviejo.es

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Tarsus Reserva

D.O. : Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

98% Tinta del País

2% Cabernet Sauvignon

Añada: 2009

Grado alcohólico: 14%

Precio: 22,50 Euros

**86,2
puntos**



Nota de Cata:

De color rojo picota intenso.

Aromas a fruta negra madura, café y especias minerales, elegante y profundo. Cono notas ahumadas y tostadas.

En boca entrada dulzona, voluminoso, expresivo con un tanino pulido y bien integrado, y con un final amable y persistente.

Maridaje:

Ideal con carnes rojas, caza mayor y quesos semicurados.



Contacto

BODEGAS TARSUS

Ctra. de Roa-Anguix Km. 3 • 09313 Anguix (Burgos) • España

Tel: +34 947 554218

www.bodegastarsus.com • tarsus@pernod-ricard.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS crianza en Madera superior a 14 meses

Campo Eliseo



86
puntos

D.O.: Toro

Variedades utilizadas:

100% Tinta de Toro

Añada: 2009

Grado alcohólico: 15%

Precio: 45,00 Euros

Nota de Cata:

Capa alta, picota madura.

En nariz es de intensidad alta, nariz muy na, recuerdos de frutos rojos, especiad y notas de evanistería. Entrada fácil pero potente.

En boca es amplio y estructurado, tanino muy pulido. Complejo y equilibrado entre notas frutales, clavo y pimienta negra y notas frescas como regaliz o eucalipto.

Maridaje:

Caza, carnes asadas con hierbas. Asado de cordero - Platos indios



Contacto

BODEGA BURDIGALA

Camino Magarín, s/n • 47529 Villafranca de Duero (Valladolid) • España

Telf. (+34) 980 108 233

www.burdigala.es • bodega@burdigala.es

www.rutainternacionaldelvino.com



Vinos
GENEROSOS DULCES

Generosos DULCES

Arcos de Moclinejo



99
puntos

D.O. : Málaga

Variedades utilizadas:

Pedro Ximénez

Añada: 1974

Grado alcohólico: 21%

Precio: 39,50 Euros

Nota de Cata:

Color oro viejo y brillante con ribetes dorados.

En nariz es muy intenso con notas de crianza oxidativa. Aromas de torrefacto, donde las notas de café disputan en intensidad con los recuerdos de toffe y cueros.

En boca, impresiona su fuerza y frescor. Muy complejo y mineral con notas salinas, es un vino de gran equilibrio y persistencia, ejemplo de lo que debe ser un gran vino seco trasañejo.



Contacto

BODEGA A. MUÑOZ CABRERA - DIMOBE

Ctra. Almáchar, s/n • 29738 Moclinejo (Málaga) • España

Telf. (+34) 679 752 718

www.dimobe.es • ignacio@dimobe.es

www.rutainternacionaldelvino.com

Generosos DULCES

Vinho licoroso Marquês de Marialva Singular

D.O. :-

Variedades utilizadas:

80% Baga

20% Tinta Roriz

Añada: -

Grado alcohólico: 19%

Precio: 11,50 Euros

**95,2
puntos**



Contacto

ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE, C.R.L.

Rua Engº Amaro da Costa, Nº117 - Apartado 1004 • 3061-909 Cantanhede (Coimbra) • Portugal

Tlf: (+351)231 419 540

www.cantanhede.com • geral@cantanhede.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Generosos DULCES

Dulce Moscatel Silvano Garcia



**95,2
puntos**

D.O. : Vino Varietal

Varietades utilizadas:

100% Moscatel

Añada: 2012

Grado alcohólico: 15%

Precio: 10,80 Euros

Nota de Cata:

Presenta color amarillo pajizo con reflejo dorado, muy limpio, brillante y cristalino. En boca es excepcional, dulce, ligero con perfecto equilibrio entre grado alcohólico, acidez y azúcar. Denso, untuoso y envolvente. Postgusto elegante y persistente. Aroma muy intenso, fresco y complejo, notas de miel y azahar, cítricos con notas de melocotón, aromas florales y algún tono tostado muy discreto.



Contacto

BODEGAS SILVANO GARCÍA, S.L.

Avda. De Murcia, 29 • 30520 Jumilla (Murcia) • España

Telf. (+34) 968 780 767

www.silvanogarcia.com • bodegas@silvanogarcia.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Generosos DULCES

Amável Costa Porto Tawny 20 años

D.O. : Porto

Variedades utilizadas:

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Roriz
Tinta Barroca
Tinta da Barca

Grado alcohólico: 19,5%

Precio: 32,00 Euros

Nota de Cata:

Se presenta muy limpio y brillante con un color tawny pálido, un color a miel, abierto, con ligeros tonos naranja.

En el aroma, este vino se presenta complejo y concentrado, siendo a la vez elegante y fresco. Las primeras impresiones aromáticas son de confitería en leña y de frutos secos de cáscara, con un predominio del aroma de almendras. A lo largo de la prueba se muestra olores dulces de carne de membrillo, notas de fruta confitada, especialmente pera cristalizada, aromas de chocolate, humo y ligeras notas de corteza naranja y notas de anís e hinojo que contribuyen a la fresca aromática de este vino de Oporto.

En boca se presenta fresco, ligero, aterciopelado y con buen volumen; retronasalmente predominan los frutos secos de cáscara, almendras tostadas y ligeros matices aparentes de nueces, aroma de humo, licor de cereza y chocolate. El final es largo y elegante a jalea, frutos secos, ligeramente confitado y levemente balsámico, con notas de chocolate y notas casi indistintas de café.

95
puntos



Contacto

Productor:

**AGOSTINHO AMÁVEL COSTA -
COMERCIO DE VINHOS, LDA.**

Chão das Alminhas • 6430-362 Ranhados MDA
Telf. (+351) 279 777 362
www.amavelcosta.com •
isabelcosta@amavelcosta.com

Exportador:

**DPWEA - AGÊNCIA DE EXPORTAÇÃO DE
VINHOS DO DOURO E DO PORTO, LDA. DBA**

Rua Doutor José Firmino, 21 • 4580-129
Paredes (Portugal)
Telf. (+351) 255 407 823

www.export.com.pt • export@export.com.pt

Porto Colheita 2004



**94,2
puntos**

D.O.: Porto

Variedades utilizadas:

40% Touriga Nacional

30% Touriga Franca

20% Tinta Roriz

10% Tinta Barroca

Añada: 2004

Grado alcohólico: 14%

Precio: 19,00 Euros

Nota de Cata:

Esto es típico Tawny, con un color rojo / marrón ladrillo.

Aroma y sabor muy intenso con una gran complejidad y una larga boca. Muy estructurado pero bien integrado. En este vino se puede sentir los albaricoques, nueces y un poco de ciruelas pasas maduras. También aparece notas de miel de flores.



Contacto

QUINTA SANTA EUFEMIA, LDA.

Quinta Santa Eufemia • 5100-650 Parada do Bispo (Lamego-Viseu) • Portugal

Tlf: (+351) 969 568 785

www.qtastaeufemia.com • bc@qtastaeufemia.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Generosos DULCES

Abuelamaría

D.O. : Montilla-Moriles

Variedades utilizadas:

100% Pedro Ximénez

Grado alcohólico: 15,70%

Precio: 5,93 Euros

**93,6
puntos**



Nota de Cata:

De color ámbar, limpio de bouquet a vino viejo, dulce y licoroso.

Maridaje:

Vino de aperitivo y postres excelente acompañante de quesos, dulces y chocolate..



Contacto

BODEGAS DELGADO, S.L.

C/ Cosano, 2 • 14500 Puente Genil (Córdoba) • España

Tlf: (+34) 630 946 634

www.bodegasdelgado.com • fino@bodegasdelgado.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Generosos DULCES

Amável Costa Porto Tawny 30 años



**93,2
puntos**

D.O.: Porto

Variedades utilizadas:

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Roriz
Tinta Barroca
Tinta da Barca

Grado alcohólico: 19,50%

Precio: 48 Euros

Nota de Cata:

De aspecto muy limpio y brillante, este vino se presenta con un color a miel con ligeros toques verdosos en el borde de la copa.

Es muy compejo, que revela aromas intensos a lo largo de la cata, con diferentes niveles de persistencia, con aromas de frutos secos de cáscara, sobre todo nueces y almendras, un dulce aroma a miel, notas delicadas de cerezas y de uvas pasas, nueces resinosas de cedro y de roble y un aroma suave a canela y a flores verdes, ligeramente mentolado.

En boca tiene mucho volumen, siendo a la vez dulce y fresco, con una buena acidez que lo vuelve elegante.

Maridaje:

Muy buenas conexiones con varios postres bajos en azúcar aromatizados o acompañado de frutos secos, frutas tropicales o bayas. Muy buenas conexiones con varios quesos, especialmente curados, chocolates y distintos tipos de galletas y/o bizcochos, una experiencia única combinando este vino de Oporto con almendras tostadas.

Contacto

Productor:

**AGOSTINHO AMÁVEL COSTA -
COMERCIO DE VINHOS, LDA.**

Chão das Alminhas • 6430-362 Ranhados MDA

Telf. (+351) 279 777 362

www.amavelcosta.com •

isabelcosta@amavelcosta.com

Exportador:

**DPWEA - AGÊNCIA DE EXPORTAÇÃO DE
VINHOS DO DOURO E DO PORTO, LDA. DBA**

Rua Doutor José Firmino, 21 • 4580-129

Paredes (Portugal)

Telf. (+351) 255 407 823

www.export.com.pt • export@export.com.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

Generosos DULCES

Califa El Pontón

D.O. : Montilla-Moriles

Variedades utilizadas:

100% Pedro Ximénez

Grado alcohólico: 15,70%

Precio: 5,93 Euros

**93,2
puntos**



Nota de Cata:

De color ámbar, limpio de bouquet a vino viejo, dulce y licoroso.

Maridaje:

Vino de aperitivo y postres excelente acompañante de quesos, dulces y chocolate..



Contacto

BODEGAS DELGADO, S.L.

C/ Cosano, 2 • 14500 Puente Genil (Córdoba) • España

Tlf: (+34) 630 946 634

www.bodegasdelgado.com • fino@bodegasdelgado.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Generosos DULCES

Amontillado Natural Muy Viejo Delgado



**93,2
puntos**

D.O.: Montilla-Moriles

Variedades utilizadas:

100% Pedro Ximénez

Grado alcohólico: 21%

Precio: 8,89 Euros

Nota de Cata:

Color: Caoba pálido

Bouquet: Complejo, intenso, robles y frutos secos.

Sabor: Seco y lleno de sensaciones.

Maridaje:

Puede tomarse como vino de aperitivo y/o como vino de postre, saboreando sus complejos aromas como copa de sobremesa.



Contacto

BODEGAS DELGADO, S.L.

C/ Cosano, 2 • 14500 Puente Genil (Córdoba) • España

Tlf: (+34) 630 946 634

www.bodegasdelgado.com • fino@bodegasdelgado.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Generosos DULCES

Amável Costa Porto Tawny 10 años

D.O.: Porto

Variedades utilizadas:

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Roriz
Tinta Barroca
Tinta da Barca

Grado alcohólico: 19,5%

Precio: 12,67 Euros

Nota de Cata:

Se presenta limpio y brillante, de color Tawny.

En nariz, presenta un bouquet elegante proporcionado por aromas del envejecimiento oxidativo; notas afrutadas y florales con cerezas, pera y ligeras notas de hinojo, en perfecta armonía con aromas más dulces y cálidos como el café, vainilla, cacao, con toque de roble y tabaco.

En boca es dulce, con buena acidez que lo hace fresco y equilibrado. Se presenta con volumen y con notas de café, frutos secos, frutos caramelizados, ligeras notas cítricas y de cereza. El final es aterciopelado, largo y persistente a café tostado, nueces y chocolate.

Maridaje:

Puede ser servido como aperitivo y acompaña bien diversas sobremesas, normalmente de chocolate o de frutos rojos y silvestres, quesos, frutos secos. Hace buena combinación con helados de fruta y frutos silvestres.

91,8
puntos



Contacto

Productor:

**AGOSTINHO AMÁVEL COSTA -
COMERCIO DE VINHOS, LDA.**

Chão das Alminhas • 6430-362 Ranhados MDA
Telf. (+351) 279 777 362
www.amavelcosta.com •
isabelcosta@amavelcosta.com

Exportador:

**DPWEA - AGÊNCIA DE EXPORTAÇÃO DE
VINHOS DO DOURO E DO PORTO, LDA. DBA**

Rua Doutor José Firmino, 21 • 4580-129
Paredes (Portugal)
Telf. (+351) 255 407 823

www.export.com.pt • export@export.com.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

Generosos DULCES

La Geria Malvasía Volcánica Dulce



**91,4
puntos**

D.O.: Lanzarote

Variedades utilizadas:

100% Malvasía Volcánica

Añada: 2013

Grado alcohólico: 12%

Precio: 15 Euros

Nota de Cata:

Limpio, cristalino, con tonos alimonados y ribetes dorados. Una lágrima lenta y abundante.

Aromas tropicales como el maracuyá, mango y también aparecen notas de níspero y almíbar. Retro-nasal resaltan mucho más esos aromas.

En boca es un vino con cuerpo, glicérico e intenso, equilibrado y con un paso bastante agradable.



Contacto

BODEGA LA GERIA

Ctra. La Geria, km. 19 • 35570 Yaiza (Lanzarote) • España

Tlf: (+34) 635 584 061

www.lageria.com • dario@lageria.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Generosos DULCES

Porto Colheita 2003

D.O.: Porto

Variedades utilizadas:

- 40% Touriga Nacional
- 20% Tinto Çao
- 10% Tinta Roriz
- 30% Tinta Barroca

Añada: 2003

Grado alcohólico: 19,5%

Precio: 15,00 Euros

Nota de Cata:

Esto es típico Tawny, con un color rojo / marrón ladrillo.

Aroma y sabor muy intenso con una gran complejidad y una larga boca. Muy estructurado a la vez que muy bien integrado. En este vino se puede sentir los albaricoques, nueces y un poco de ciruelas pasas maduras. También aparece la miel de las flores.

**88,8
puntos**



Contacto

QUINTA SANTA EUFEMIA, LDA.

Quinta Santa Eufemia • 5100-650 Parada do Bispo (Lamego-Viseu) • Portugal

Tlf: (+351) 969 568 785

www.qtastaeufemia.com • bc@qtastaeufemia.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Generosos DULCES

Late Bottled Vintage 2009



**88,4
puntos**

D.O.: Porto

Variedades utilizadas:

60% Touriga Nacional

20% Touriga Franca

15% Tinta Roriz

5% Tinta Amarela

Añada: 2009

Grado alcohólico: 19%

Precio: 11,00 Euros

Nota de Cata:

Color muy oscuro. Sabores de frutas maduras, como grosellas y ciruelas.

Aquí se puede sentir el aroma de la variedad Touriga Nacional.

En boca, muy afrutado, pero también aparece cierta complejidad.

Maridaje:

Es muy bueno con queso fuerte, pero también se puede servir durante la comida principal con carne.



Contacto

QUINTA SANTA EUFEMIA, LDA.

Quinta Santa Eufemia • 5100-650 Parada do Bispo (Lamego-Viseu) • Portugal

Tlf: (+351) 969 568 785

www.qtastaeufemia.com • bc@qtastaeufemia.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Generosos DULCES

Testamento Esencia

D.O.: Abona

Variedades utilizadas:

100% Malvasía Aromática

Añada: 2008

Grado alcohólico: 16,00%

Precio: 30,00 Euros

**86,6
puntos**



Nota de Cata:

Espectacular vino dulce que posee un color amarillo oro muy atractivo.

En nariz complejo, presenta intenso aroma a frutas confitadas, tostados y hierbas aromáticas que se entremezclan con un toque floral.

En boca, untuoso, de gran equilibrio y persistencia.

Maridaje:

Ideal como aperitivo o acompañando quesos curados, chocolate amargo, patés y todo tipo de repostería.



Contacto

S.COOP. CUMBRES DE ABONA

Camino del Viso, s/n • 38550 Arico (Tenerife) • España

Tlf: (+34) 922 768 604

www.cumbresdeabona.es • bodega@cumbresdeabona.es

www.rutainternacionaldelvino.com

Generosos DULCES

Bulas Porto LBV 2009



**85,8
puntos**

D.O.: Porto

Variedades utilizadas:

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Añada: 2009

Grado alcohólico: 19,77%

Precio: 7,80 Euros

Nota de Cata:

Gran carácter vintage, enriquecido por el tiempo con notas de frutos rojos maduros y secos.

Maridaje:

Este vino es bueno con postres de chocolate negro o con queso fresco.



Contacto

BULAS FAMILY ESTATES

Quinta da Costa de Baixo • 5060-057 Gouvinhas - Sabrosa (Vila Real) • Portugal

Telf. (+351) 933 754 492

www.bulas.eu • bulas.winemakers@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Asociación VinDouro-VinDouro

